זמנים מודרנים
מוסף ידיעות אחרונות
כולל זמנים במטבח

2659

סיפור השער: אילנה אביטל, שחור-לבן. עמוד 23

יום רביעי, כ"ח בכסלו תשמ"ט 7.12.1988

רק בנק גדול אבל לא גדול מדי יכול להציע לך

ביזנס

חבילת השרותים הכוללת לניהול יעיל של עסקיך

אם אתה בעל עסק, בנק המזרחי מציע לך ביזנס. ביזנס — חבילת שרותים כוללת המתוכננת במיוחד לטובת אנשי עסקים כמוך. ביזנס — לניהול וקידום העסק שלך — בעלות נמוכה יותר וביעילות רבה יותר. ואלה לא רק מילים. בנק המזרחי משקיע עכשיו מאמצים כדי להרחיב את היקף החשבונות העסקיים. כבנק גדול אבל לא גדול מדי, בנק המזרחי יכול להרשות לעצמו ללכת לקראתך יותר ואף להבטיח לך יתרונות בלעדיים. מהירות תגובה, יכולת לסגור דברים במקום ומהר ללא סחבת וביורוקרטיה מיותרת, דלת פתוחה למנהל הסניף, ייעוץ מקצועי צמוד, הטבות מיוחדות, אשראי מוגדל. מי כמוך יודע עד כמה הדברים הללו חשובים בניהול עסק ובקשר עם הבנק. כן, כך עושים ביזנס בבנק המזרחי. בנק שהגישה שלו לעסקים היא תכליס. אם זו גם הגישה שלך, אתה מוזמן לנהל את החשבון העסקי שלך אצלנו — ולהנות מכל שירותי הביזנס שלפניך:

הלוואות נוחות להתרחבות עסקית

הלוואות שיאפשרו לך לקדם את העסק שלך, להרחיב אותו ולממן פרוייקטים מיוחדים.
- *הלוואות לזמן קצר בריבית נמוכה.*
- *הלוואות לזמן ארוך צמודות למדד או לדולר בריבית נמוכה, עם אפשרויות פרעון גמישות ביותר.*

הון חוזר

מסגרת אשראי בריבית מועדפת שתאפשר לך לנהל ביתר קלות את התוצאות השוטפות של העסק.

נכיון שיקים

אפשרות למכור ללקוחותיך בתשלומים — בשיקים דחויים, ולקבל תמורתם מזומנים מהבנק.

מערכת מיחשוב מהמשוכללות במערכת הבנקאית

מערכת מתקדמת לקבלת דוחות מידיים ומפורטים על מצב החשבון וההשקעות. תוכל לקבל מידע מעודכן ON-LINE באמצעות מכשירי הבנק האוטומטיים "שיאון" ו"שיא-כלי" ודרך מחשב העסק שלך הקשור ישירות למחשב הבנק. בקרוב, תוכל גם לתת הוראות למחשב הבנק, לביצוע פעולות בחשבונך, דרך מחשב העסק שלך.

קופות גמל, קרנות השתלמות וקופות פיצויים לעובדים

לרשותך מגוון רחב ביותר של קרנות וקופות מהרווחיות ביותר במשק. ביניהן, קרנות שנתנו תשואות שיא ב-1987.

תנאים מועדפים בחשבון הפרטי

כשתנהל את החשבון העסקי שלך אצלנו, תהנה אוטומטית גם בחשבון הפרטי שלך ממלוא ההטבות ומהתנאים הטובים ביותר במערכת הבנקאית.

אשראי ללקוחות העסק שלך

הבנק מאפשר ללקוחותיך לקנות אצלך בתשלומים, כאשר אתה מקבל את סכום הקניה במזומן.

** בהתאם לסיכום עסקי עם הבנק.*

תכל'ס בנק המזרחי

עמית לוינסון

בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■ בחברה טובה ■

● יוסי בנאי ושמואליק סגל

קשר רפואי

יוסי בנאי ושמואליק סגל: הפנית לכירורג או לגינקולוג

בהצגת הבכורה של תוכנית הבידור החדשה של יוסי בנאי, נראו רבים מבכירי הרופאים בארץ. במסיבה שהתקיימה אחר־כך ב„קפה ארומה" במרכז ת"א, הסביר בנאי: „עדיף שהם יבואו אלינו ולא שאנחנו נלך אליהם". אבל מה אפשר לעשות, כשלפעמים בכל זאת צריך ללכת לרופא כאן מקומו של המומחה, שמואליק סגל.

„כשיוסי (בנאי) חש ברע, הוא בא קודם כל אלי, ואני מחליט לאיזה רופא להפנות אותו. היות שאני מוקף אחיות ורופאים כמעט כל חיי, יש לי הרבה נסיון, ואני מייעץ לו אם ללכת לכירורג, או לגינקולוג וכו'", סיפר סגל שבצעירותו, לפני שהתקבל ל„הבימה", אכן עבד בבתי־חולים.

נדיבה, אשתו של שמואליק, היא אחות במקצועה וברכה, אחותה, היא כיום סגנית אחות ראשית של תל השומר. בעבר היתה להם גם גיסה (אשת אחיה של נדיבה) אחות, שכיום היא כבר לא גיסה ולא אחות. המעגל הרפואי של משפחות סגל ובנאי התחבר עוד יותר בשבוע שעבר, כאשר חגג יוסי בנאי את הולדת נכדו הראשון, בנם של יובל בנאי ואורלי זילברשץ. מי היתה האחות בלידתו של יובלו נדיבה סגל, כמובן.

טיפים וטיפות

פרופ' דן דאור, מומחה לתרבות סינית: „כיוון שאין לי הכישרון וגם לא הנטייה לעסוק בפוליטיקה, אז יש לי הנוחות של לעמוד מהצד ולהתבונן איך שזה נראה. כל מה שאני יודע על העולם מתנקז לתוך ההסתכלות הזאת".

★ ★ ★

חגית שטרנשוס (גלריה „אפרת" ת"א), הסבירה מדוע היא מציירת אבסטרקט: „כשציירתי אנשים באו אלי בטענות: 'האף ארוך, העיניים קטנות'. עכשיו אני מציירת רק את בתי בת ה־5. לה אין טענות. כילדה להורים אמנים הייתי בעייתית. כשאמי (**רות צרפתי**) פיסלה אותי בעירום, הלבשתי מהר את הפסל בבגד".

★ ★ ★

גלן מדירוס („שום דבר לא יכול לשנות את אהבתי"), 19, מוכיח שכוכבי פופ נאים אינם דון־ז'ואנים. כשנשאל באיזה גיל החל קיים יחסי־מין, הסמיק: „לא זוכר, זה עתה נפרדתי מחברה שלי. מה שכן, לקח לי חצי שנה עד שהעזתי לנשק אותה".

★ ★ ★

עם צאת ספרה החדש של **בט דייויס**, הכוכבת הוותיקה, ערכה לה **רז'ין** מסיבה במועדון שלה בפאריז. מישהו ניסה להסיר חוט שדבק בשמלתה. דייויס התקוממה והסבירה: „אני מאמינה באמונות טפלות: כובע על מיטה, הליכה מתחת לסולם, חתולים שחורים, מראות שבורות. כשציפור עפה לי במקרה אל תוך הבית, אני ממש מתאבנת. זהו סימן עתיק למוות. יום אחד נכנסה לנו ציפור הביתה, ולמחרת נפטר בעלי השני. כך גם לגבי חוט שנתפס לבגד. אסור בשום אופן להוריד אותו".

★ ★ ★

במסיבה במועדון „פאראדוקס", ראה עו"ד **צבי לידסקי** את הסטודנטית־דוגמנית היפהפיה **סמדר צדוק**, דמות בולטת בחיי הלילה של ת"א. ידיד משותף הציג ביניהם. השניים כבר נפגשו במסיבות תל־אביביות. איך לא? תגובת לידסקי: „לא להכיר את לידסקי — זהו עוון, אבל לא להכיר את סמדר: ממש איוולת".

★ ★ ★

מינה נור, נשיאת בני ברית, ערכה קבלת פנים לתעשיין־צייר **ישראל פולאק** עם צאת ספרו האוטוביוגרפי. עוה"ד **חיים קאזיס**, נשיא בני ברית ר"ג, אמר דברי הערכה על פולאק, בעל מפעלי „פולות", המספק עבודה למאות אנשים בעיירות פיתוח. אי לכך החליט קאזיס להכניס תיקון באימרה „פני הדור כפני הכלב": „אשרי הדור שישראל פולאק הוא בן דורו, והלוואי שפני הדור יהיו כפני ישראל פולאק".

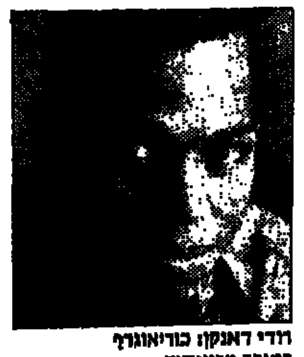
★ ★ ★

מרגו האמינגווי, נכדתו של הסופר הנודע, התפרסמה כדוגמנית צמרת. בשנים האחרונות, התמכרה לאלכוהול והגיעה למשקל של 90 ק"ג. באחרונה עברה טיפול גמילה והיא מתכוונת לחזור לדוגמנות. „שנתיים נלחמתי כדי לחזור לעצמי. ניצחתי את האלכוהול אבל לא את האוכל. נשארתי אוכליסטית: מכורה לאוכל".

★ ★ ★

● רודי דאנקן

אינדיאני בתל־אביב



רודי דאנקן: כוריאוגרף כמוכר כרטיסים

רודי דאנקן, מנהלה האמנותי של להקת המחול המודרני של שיקאגו, זכה השנה בפרס רות פייג' כ„כוריאוגרף הבולט של השנה". באחרונה ביקר בארץ, לקראת הופעותיה של להקתו. בימים הספורים ששהה בישראל, רכש לו קהל אוהדים וידידים.

רודי, שהוא שחור עם טיפות של דם אינדיאני, ביקר בבתי־ספר ברחבי ישראל, וסיפר לתלמידים על המחול שלו. הללו ביקשו חתימות, משל היה אחד מכוכבי „שושלת". כשטייל ברחובות תל־אביב, עצרו אותו אנשים שחשבו שהוא דווקא אדי מרפי („השוטר מבברלי הילס"). גם כשענה בשלילה — לא האמינו.

רודי, שהוא בחור לבבי ומאוד חברותי, סיפר שהוא מנהל להקת המחול שיקאגו. כדי לבדוק את אמינותו וחותו ביקשו לרכוש כרטיסים. רודי אמר שעדיין אין לו, אבל רשם על פתקים את שמות המבקשים והביא את הרשימות לאמרגן המביא את הלהקה ארצה. הלה התפלא, איך זה שכוריאוגרף בכיר שכמותו מתעסק במכירת כרטיסים ורודי ענה שכך נהוג אצלם. כולם עושים הכל. אגב, את יום הולדתו ה־30 יחגוג רודי בארץ, בשבוע הבא, לאחר הופעת להקתו בתל־אביב.

● חני נחמיאס

48 קילוגרם באוויר

חני נחמיאס: מחוברים לתיקרה

חני נחמיאס עסוקה מאוד. יום יום בחזרות למחזמר „פיטר פן", ומדי ערב ב„סלאח שבתי". בחזרות של „פיטר פן" רבים עליה פועלי הבימה. כולם רוצים להרים אותה. אז זה הולך ככה. ארבעה משחקני „פיטר פן" אמורים להמריא עוף במהלך ההצגה: זהר רוזן, שמשקלו 65 ק"ג, אבי חדש — 60 ק"ג, קובי הגואל — 53 ק"ג וחני הדקיקה המסתפקת ב־48 ק"ג בלבד. מישהו צריך להרים אותם, וזה תפקידם של פועלי הבימה. אז כולם רוצים את חני כי להעיף אותה זה הכי קל.

וזה עוד לא הכל. פלאי הטכניקה של התיאטרון הסופר־מודרני הם לא כל־כך פשוטים. ב„פיטר פן" מתחברת חני נחמיאס לריתמות הקשורות בחבל לתקרה. בהתחלה היה קשה לה להתרגל לעובדת היותה רתומה למשהו המזכיר חגורת צניעות. יום אחד הלכה למטבחון להכין קפה, והרגישה שכל חבורת השודדים של קפטן הוק, בראשותו של השחקן שושן גבאי, רודפת אחריה. הסתבר שכולם מחוברים לכולם, והיא פשוט גררה אותם באמצעות הריתמות המחוברות למסילה שעל התיקרה.

זמנים מודרניים
עורכת: בלה אלמוג

● עופר רפאלי

למה גרב

עופר רפאלי ומריולן סיין: מענק אימהי

עופר רפאלי, דוגמן מצליח, בארץ וגם באיטליה. את סיפורי הצלחותיו הוא שומר לעצמו, ולא נוהג לנפנף בהם, דוגמת כמה מעמיתיו. את יום הולדתו ה־24 חגג עופר, יפה־התואר, בדיסקוטק „פאראדוקס" ביפו.

בין המתנות שקיבל היה משום מה שפע של גרביים, ולא בגלל שהוא סובל ממחסור. המתנה העיקרית היתה זו של אמו — מענק לרכישת מכונית.

בסוף המסיבה, אמר עופר יפה שלום לאורחיו, ונעלם. למי שתהה היכן בילה את המשך הלילה, להלן התשובה. עופר בחר לחגוג את ליל יום הולדתו במלון הילטון ת"א, יחד עם חברתו, הדוגמנית ההולנדית מריולן סיין, שהשתקעה בארץ.

דונית אלקבץ: קליטה עולמית

יש לה פילמים בראש

הדוגמנית *דונית אלקבץ*, השוהה כיום בניו־יורק, הגיעה לביקור מולדת והיא מוצפת עבודה. בשבוע שעבר חגגה את יום הולדתה ה־24 בדיסקוטק „פאראדוקס" ביפו, יחד עם *איציק נוי*, מעצב אופנה ייחודי, שחגג סתם ולא מטעמי יום הולדת. דונית אלקבץ השתתפה בין השאר במיצגים שערכה חברת „אגמא" במלון דן ת"א עם הנפקת פולקן חדש, היא דיגמנה את דגמי סוף השנה של ביה"ס „שנקר", כשלראשה תיסרוקת שכללה פילמים במקום תלתלים. בשלב מסוים, הסתבכו לה הפילמים. אבל דונית, מקצוענית בהתרת פלונטרים, השתלטה על העניין, וגם אמרה ש„הפילמים על הראש אפשרו לי לקלוט את כל העולם" ••• *גברי, פולי ושייקה*, שלישיית הגשש החיוור, ערכו הצגת בכורה של תוכניתם החדשה בתיאטרון ירושלים. במסגרת התוכנית היו קטעים על בית"ר ירושלים. הגששים הציעו כרטיסים מוזלים מאוד לשחקני בית"ר, אבל הללו לא הגיעו. בהפסקה, לאחר שהתייאשו מבואם של הבית"רים, פרשו הגששים אל מאחורי הקלעים וניסו ללמד את מנכ"ל תיאטרון ירושלים לשחק שש בש. ניסו, אך לשווא ••• הדוגמנית *עדי בן־יוחנן*, כיום בהליכי גירושין, חגגה בסינרמה עם בני משפחתה את יום הולדתה ה־21 של אחותה הצעירה, *עלמה*. *חנה*, אמן של השתיים, דמות דומיננטית ומרשימה, תחגוג בקרוב את יום הולדתה ה־50. עלמה עובדת עם אביה בחברת הביטוח שלו, ולומדת את תורת אבני החן.

משמאל לימין, עדי עלמה וחנה בן־יוחנן: המשפחה החוגגת

פיני עמר

פתיחה מרשימה

פיני עמר וברוריה צוורן: 20 תמונות בשעה אחת

לאן נעלמה רוזי נתן אשתו הראשונה של אייבי נתן, שהיתה דמות בולטת ותוססת בחברה התל־אביבית של שנות השישים. ובכן, רוזי נתן חיה זה שנים אחדות בהאיטי, נשואה בשנית ומנהל את מלון הדירות שבבעלותה. בתה שרונה, בעבר אשתו של איציק אלבלק, תפאורן בטלוויזיה הישראלית, חיה איתה בהאיטי, אף היא נשואה שוב ומגדלת ארבעה ילדים, שניים מנישואיה הראשונים. בעלה של שרונה היה ממקורבי השילטון המקומי שהודח ועוסק כיום בסחר באמנות הילידים.

באחרונה הגיעה רוזי לביקור מולדת. יחד עם ידידתה, ברוריה צוורן, ביקרו אצל הצייר פיני עמר, הנשוי לבת אחיה של רוזי. פיני, צורף במקצועו, נפצע במלחמת לבנון ומאז הוא מצייר ביתר שאת. כתוצאה מהמלחמה החליט להקדיש את חייו לציור ובן לחינוך. כיום הוא חי עם אשתו, דורלי שוארץ, בכפר הנוער ע"ש יוהנה ז'בוטינסקי ועוסק בהדרכת נוער.

ברוריה צוורן התלהבה מעבודותיו של פיני והחליטה לטפח אותו. היא פנתה אל מיכל פרנקפורטר ויחד אירגנו לו תערוכה ב„הגלריה" הסמוכה למוזיאון ר"ג שברחוב אבא הלל. והנה, כבר בערב הפתיחה קרה הבלתי ייאמן. מחצית מהתמונות, כעשרים במספר, נרכשו תוך שעה. גולת הכותרת היתה פורטרט של מוחמד בסיוני ואשתו נגוואה, שגם הגיעו לפתיחה.

● דליה להב

ד"ש מרומא

לדליה להב, שחקנית ישראלית החיה ברומא זה 20 שנה, יש סיפור אישי הקשור בגבריאל גרסיה מארקס, ובספר „כרוניקה של מוות ידוע מראש", שיצא בהוצאת „עם עובד", ובימים אלה גם כסרט בבימויו של פראנצ'סקו רוסי. דליה נשואה למפיק האיטלקי ג'אן קארלו דזואני, בעבר נשוא יוניצ"ף למען הקולנוע. מארקס הוא ידיד המשפחה.

לבנם הבכור קראו דליה וג'אן־קארלו על שמו של מארקס. גבריאל דזואני, כיום בן 19, הוא זמר בראשית דרכו השר באיטלקית וגם בעברית, וכותב את לחניו ומילותיו בעצמו. את הסיפור „כרוניקה של מוות ידוע מראש", שמעו דליה וג'אן קארלו ממארקס ממש כאשר התחיל לכתוב אותו, בעת טיול משותף שערכו במרכז אמריקה.

דליה היפהפיה, שהיתה כוכב עולה בתיאטרון הקאמרי, נסעה לפני כעשרים שנה ללמוד תיאטרון בלונדון. בדרך עברה ברומא לביקור ידידים. באותם ימים ערך פליני את הליהוק לסרט „סטירוקון", ובחר בה להתפקידון זעיר. כך הכירה את בעלה, שהיה נשוי קודם לכן לשחקנית האיטלקית אלידה ואלי.

לפני שנים אחדות העלתה דליה את „עוץ לי גוץ לי" באיטליה, ובאחרונה גילמה את אשת הורדוס בסרט „פונטיוס פילאטוס" לצידה של סטפאניה סנדרלי. נינו מאנפרדי, כוכב הסרט „אהבנו כל־כך", שיחק בתפקיד פונטיוס פילאטוס.

בקרוב מתכוונת דליה לנסוע לארגנטינה להשתתף בסרט. כמו כן תשתתף בהצגת תיאטרון על־פי הסרט „שיחות מלוכלכות", שתועלה ברומא ובפאריז בו זמנית. היא שומרת על קשר הדוק עם הארץ, ומשוחחת בעברית עם שני ילדיה. לפני שנים אחדות השתתפה כאן בסרט הישראלי „בנות".

דליה להב עם ילדיה, בעת ביקור בארץ: קשר הדוק

חי בגרמניה, עם הזכרונות

מה מביא ניצול שואה, שכל משפחתו נרצחה על־ידי הנאצים, לחיות בגרמניה? סיפרו של ליפמן שניידר, „ולאדק זה רק שם זמני", אינו עונה על השאלה ● 45 שנה אחרי שניצל, כתב שניידר עם העיתונאי יהושע שגיא, את קורותיו

■ **סימה אלה**

■ תצלום: שלום בר־טל

מלכה וליפמן שניידר בתל־אביב: חוזר ומדגיש, שאפילו אורחות גרמנית לא הסכים לקבל. אין לו דרכון גרמני, רק תעודת מעבר

לקראת הצהריים, כששיחתנו התארכה, הגיח מן המטבח מגש כסף גדול עם כריכי סלמון מעושן, סלט טונה ובקבוק יין לבן. המגש הונח על שולחן הזכוכית הענק, שדרכו נשקפה ריצפת שיש בוהקת. בעלת הבית, גברת מלכה שניידר, אשה זוהרת ויפה, חייכה אל כולם בחביבות. את כולם היא מכירה היטב. את כתב הספורט, יהושע שגיא היא מכירה כבר שנתיים. הוא כתב לבעלה, הארון ליפמן שניידר, את סיפרו הביוגראפי „ולאדק זה רק שם זמני", שיצא בימים אלה לאור וזכה למיתקפה רצינית למדי של יחסי־ציבור. הספר, שבהחלט ראוי לקריאה, מגולל את קורותיו של הארון שניידר ומשפחתו בשואה. יהושע שגיא הוא, איפוא, ממש בן־בית אצל השניידרים. גם אשת יחסי־הציבור הנמרצת, טירי זכרוני, התקבלה בנשיקות ובחיבוקים.

עמדנו כולנו על רגלינו, ובאיחור קל של 45 שנה, הרמנו כוסית לחיי ליפמן שניידר, בן ה־61, שניצל מהשמדה בשואה. ניצלתי את האתנחתא התרבותית וחזרתי שוב על שאלה אחת, שטרם קיבלתי עליה תשובה מניחה את הדעת, ואינה מרפה ממני גם עכשיו: כיצד זה שארון שניידר, יליד חלם שבפולין, אשר הוריו, ארבעת אחיו ועוד כ־300 קרובי משפחתו, נרצחו בדם קר בידי הנאצים, עבר לאחר תום המלחמה להתגורר בגרמניה, שידי תושביה מגואלות עדיין בדם משפחתו הטרי, החם, הזועק מן האדמה.

השאלה גורמת שוב אי־נחת קלה לסביבתו, המבוכה והחמימה של הארון שניידר, תושב גרמניה. כולם נחלצים לענות במקומו בערבוביית קולות וגם במקהלה. הם רצו לומר, שההסבר נורא פשוט. ורק אני לא הבנתי דבר, בעטיה של העברית הרצוצה, שבפיו של הארון שניידר. ליפמן שניידר מדבר יידיש, פולנית וגרמנית ורק מעט מאוד עברית. ההסברים, שכבר שמעתי בשעות הבוקר, חוזרים על עצמם גם הפעם. צריך להבין את תמונת המצב של אותם ימים. כולם חיפשו פרנסה. כך גם ליפל'ה בן ה־20. ורצה הגורל והוא מצא אותה דווקא בגרמניה. הוא תמיד רצה לבוא לישראל. עובדה, אף אחד מחבריו בגרמניה איננו גוי ארי. הוא אפילו לא אוכל במסעדות איתם, אלא לצורכי עסקים בלבד.

ליפמן שניידר הוא ג'נטלמן. נמוך קומה, עיניו קטנות, ונעליו הן אחד הפריטים, המרשימים והמרוהטים ביותר בהופעתו. נעליים שחורות, מצוחצחות למשעי, בוהקות באורח מעורר השתאות ופליאה. ביתו ברמת־גן, שבו הוא עושה בשנים האחרונות חלק מזמנו, נראה כמו בלון אירופי בלב הלבנט הציוני. ארץ־ישראל איננה מצליחה לחדור פנימה בעד דלת העץ הכבדה. היא איננה מוצגת ביפי התקרות הגבוהות המעוטרות, ולא בחן של נורות הקריסטל.

ליפמן שניידר אומר, נרגש, שבשבילו עברו רק 45 דקות מתום המלחמה. לא 45 שנה. הכל נשאר לו בראש. התמונות, המראות, התחושות והסיוטים. הוא זוכר אותם בפרטי פרטים. והדי המצוקה של הגיהנום. רק עתה, עם פרסום הספר, הוא חש הקלה מה. עתה גם יהיה מוכן לחזור לפולין, לבקר בחלם ולסייר באושוויץ, לפוצץ את המורסה שבלב.

„ולאדק זה שם זמני", מספר את קורותיו של ליפמן שניידר עם פרוץ מלחמת העולם השניה, כשהוא נער בן 15, עד לסיומה בגיל 20. החשבון הפתוח שלו עם הגרמנים והפולנים הוא ארוך ועקוב מדם. ליפמן שניידר איבד את אחותו הגדולה דבורה, שנעלמה לעולמים באורח מסתורי, את אביו, בעל בית־מסחר משגשג, ואת שני אחיו משה ושמואל, שנרצחו אחר־כך בזה אחר זה. אימו נורתה למוות כשנתיים אחר־כך, בגטו היהודי שבעיירה ראוביצ'. אחותו אסתר נקברה חיים, ליד אימה בקבר אחים, ליפל'ה הצעיר איבד את כל קרובי משפחתו, כ־300 איש. היחידים שניצלו, היו אח של אימו שחי בפלשתינה, ודוד אחר שהתגורר באנגליה.

ליפמן ניצל הודות לניירות מזויפים וזהות גנובה של גוי פולני, בשם ולאדק שימצ'יק. הספר מתאר בפרטים, כיצד הצליח בתחבולות להערים על הפולנים, ששמחו לשתף פעולה עם הנאצים. ממש כמו כלבי דם צמאים, לריחו של יהודי מבוהל ונרדף. כיצד פעמים רבות ראה את המוות לנגד עיניו, וברגע האחרון ניצל. איך חי מגניבה, סוכר, מפריצות לבתי־מסחר ואפילו מעסקים קטנים, שעשה עם השלטון הנאצי עצמו. ליפמן שניידר רצה לחיות.

לחלוחית קטנה מכסה כרוק את עיניו, כשהוא נזכר בקורותיו. „אמא ואסתר אחותי, לא רצו לחיות", הוא אומר, כמו מתנצל על כך שנותר בחיים בלעדיהן. „פעמיים בשבוע הייתי מתגנב אליהן לגטו. התחננתי בפני אמא, שתצא מהגיטו. גם להן היו ניירות מזויפים והן יכלו להינצל. אבל, אמא לא רצתה. היא איבדה את הרצון לחיות. היא תמיד הבטיחה לי, שבעוד שבוע היא תצא. ואסתר אחותי לא רצתה לעזוב את אמי לבדה. וכך ביום בהיר אחד, נכנסו הנאצים לביתם בגיטו, וירו באמא למוות". אחותו אסתר התנפלה על הנאצי החמוש. היא שרטה את פניו עד זוב דם, נלחמת ביאוש על אובדן אמה האהובה. כשהתעשת מהמיתקפה, נטל הנאצי את נישקו וירה באסתר. אולם הוא לא ביקש להמיתה. רק לפצוע אותה אנושות ולהניח לה לסבול את רגעיה האחרונים. כל אותו לילה נשארה מוטלת פצועה, ליד גופת אימה. למחרת, שפכו אותה, בעודה בחיים, אל תוך קבר אחים, לצד אמה המתה, וכיסו אותם בעפר.

„לעולם לא אשכח את תאריכי מותם של בני משפחתי. לעולם לא אשכח את ה־24 במרץ 1943, היום שאמי ואחותי נרצחו", אומר ליפמן שניידר בקול שבור, „רציתי גם כן למות. אף אחד לא נשאר לי בעולם. החשמלאי הגוי, שהיה מאוהב באחותי, תפס אותי ואמר לי: 'אתה צריך להשאר בחיים, כדי לספר לכל העולם מה קרה כאן. אתה חייב לספר, שהעולם ידע'. רק בזכותו אני חי. הוא נתן לי סיבה להמשיך לחיות".

את הספר החל לרקום כאחוו ריבוק. בסתר הקליט את סיפורי הזוועה אל תוך קסטות. כאשר מילא כבר עשר קסטות, השמיע אחדות מהן לאשתו מלכה, שהכירה את מרבית הסיפורים. אבל, בפעם הראשונה התבהרה התמונה בשלמותה לנגד עיניה. „צריך לעשות מזה ספר", אמרה לו. וכך היה. כתב הספורט יהושע שגיא, נכנס לתמונה לפני כשנתיים, בעיצומו של משחק כדורסל בין מכבי תל־אביב וריאל מדריד. בהפסקה בין־אליהו, כשכולם בלחץ מהמשחק, פונה אליו אורי בהרב, המעסה של מכבי ושואל אותו: 'תגיד, אתה רוצה לכתוב ספר על יהודי אחד, שאיבד את כל משפחתו בשואה?'

שגיא גילה בפגישה עם שניידר, עשרות קסטות מוקלטות. במשך חודשים ישבו והקשיבו להקלטות. עוצרים מדי פעם, מבררים פרטים, מחדדים את הזכרון וממשיכים הלאה. וכך נרקם סיפורו הבלתי־יאומן, של ליפמן שניידר. הסיפור, כאמור, נגמר עם תום המלחמה. בספר לא מופיעים קורותיו אחרי המלחמה. ההמשך, איפוא, הוא כזה: ליפמן שניידר עולה על רכבת, נוסע לאורכה ולרוחבה של אירופה. מתיישב במילאנו באיטליה במשך שנה. שניידר הצעיר יודע, אמנם, שיש לו דוד בפלשתינה. אבל, הוא לא מכיר את הכתובת וקצת מסובך להגיע למקום זר ומוזר, ולהתחיל לחפש שם איזה דוד ומכר. גם לאנגליה, שם מתגורר קרוב משפחה אחרון שלו, אין כל־כך חשק לנסוע, גם לא נעים ליפול נטל על המשפחה. וכך, שבור מן המלחמה הנוראה, נוסע ונוסע עד שהוא מגיע לגרמניה.

בגרמניה הוא עושה מסחר מכל הבא ליד. קונה ומוכר בגדים. אחר־כך משווק צבעי אספלט

(המשך בעמ' 22)

הריון בחלל החיצון

פרופ' חפציבה אייל רוצה לדעת מה יקרה לביצת תרנגולת, במקום שבו כוח הכובד אינו פועל. למשל, חלליות ● האסטרונאוטים האמריקנים אינם מוכנים להמריא עם תרנגולות. הרוסים דווקא כן, אבל רק אם הניסוי ייערך תחת דגל אירופי כלשהו ● אם וכאשר יתקיים הניסוי, אולי נוכל לדעת אם יש למין האנושי סיכוי להרות וללדת בתחנות חלל, ולא רק בסרטי מדע בדיוני

■ יבשם עזגד
■ תצלום: זום 77

מי יגיע לחלל החיצון קודם, הביצה או התרנגולת? על השאלה הזו, פרופ' חפציבה אייל, מהמכון למדעי החיים של האוניברסיטה העברית בירושלים, עדיין לא יודעת לענות. אבל, בימים אלה, היא שוקדת על תיכונו של ניסוי מדעי ישראלי, אחד הראשונים שיבוצע מחוץ לתחומו של כדור־הארץ. כותרתו של הניסוי, "התפתחותם של עוברי תרנגולת בתנאי חסר משקל", עלולה להטעות. לא מדובר כאן בחקר החלל, וגם לא בחקר העופות. השאלה האמיתית הנשאלת כאן קשורה בחקר האדם, ביכולתו, או אי־יכולתו לחיות בין הכוכבים, בלי קרקע מתחת לרגליו. האם תוכלנה נשים־אסטרונאוטיות להרות וללדת בספינות החלל?

חדר 503 במחלקה לזואולוגיה. קצה המסדרון, צמוד למעבדה. בכניסה עומד ארון תוקים צנוע. בפנים, על שולחן הכתיבה, עידבוכיה של ניירות עבודה. על השולחן הצדדי, מעבר לדי־אמור של ההסקה המרכזית, עומדים שני מיקרוסקופים. על הקיר, בצד השני, תלוי לוח המשמש כפנקס רשימות. צמח פוטוס מטפס מהווה את הקישוט היחיד. חדר ספרטני, ענייני, ממוקד. מאחורי השולחן, פרופ' חפציבה אייל, "פחות מעשרים שנה לפנסיה", ג'ינס, סווטשירט זרוק, אף טיפת איפור, מסבירה את הבעיה שבפניה היא עומדת.

פרופ' חפציבה אייל: זה לא חקר חלל או עופות אלא חקר האדם

והבעיה היא כזו: הפריית ביצת תרנגולת על־ידי תא זרע זכרי, מתבצעת בשטחה של ריסקית המיועדת לכך, הנמצאת על־פני החלמון הצהוב. החלמון עצמו, "צף" בתוך החלבון הלבן הנוזלי. מכיוון שריסקית ההפריה קלה יותר משאר חלקי החלמון, היא תמיד תימצא בחלק העליון של הביצה. הגורם לכך הוא, כמובן, כוח המשיכה של כדור־הארץ.

אבל, בתהליך היווצרותו של הביצה ברחם התרנגולת, מתבצעת תנועת סיבוב, החיונית ליצירת הקליפה. כתוצאה מכך, הדיסקית נוטה מעט, כך שצד אחד שלה נוטה כלפי מטה, והשני כלפי מעלה. התברר שראשו של העובר תמיד מתפתח בצד הנוטה כלפי מטה. ניסויים שונים הוכיחו כי ביצה מופרית "זוכרת" את כיוון והתפתחות שהוטבע בה, לזמן מוגבל. אם היא תוכנס לאינקובטור (מדגרה) לאחר פרק הזמן הזה, התאים המופרים ימשיכו להתרבות, אבל לא יתפתח מהם עובר...

הממצאים הללו עולים ממחקר שפרופ' חפציבה אייל ביצעה יחד עם שמשון כוכב, בראשית שנות ה־70'. המחקר הזה הניב מודל התפתחות של עובר תרנגולת, המשמש כיום כלי מחקר מרכזי בכל האוניברסיטאות בעולם, שבהן נערכים מחקרים בתחום זה. באותם ימים, שקד שמשון כוכב על הכנת עבודת הדוקטורט שלו, בהנחייתה של פרופ' אייל. במלחמת יום־הכיפורים, בעיצומו של המחקר, נפל שמשון בקרב על "החווה הסינית". לאחר המלחמה, סיימה פרופ' אייל את עבודתו בעצמה. וד"ר שמשון כוכב קיבל את תוארו האקדמי השלישי רק לאחר מותו.

■■■

השאלה שנותרה תלויה באוויר – מה יקרה לביצת תרנגולת שתימצא במקום שבו כוח הכובד אינו פועל? במקרה כזה, לא יהיה ברור איזה צד הוא העליון ואיזה התחתון. הביצה לא "תדע" באיזה כיוון להתחיל בפיתוח העובר, כך שהתאים עלולים להתרבות ללא תכלית, כמו בביצה הטובלת מ"אובדן זיכרון".

התשובה על השאלה הזו עשויה לרמוז על התשובה לשאלת יכולתן של נשים־אסטרונאוטיות ללדת בחלל. היכולת הזו תקבע, למעשה, את יכולתנו להגיע לכוכבים רחוקים, מעבר למערכת השמש שלנו. מדובר בטיסות שיימשכו מאות שנים, כך שרק נינֵי נינֵיהם של האסטרונאוטים שיצאו מכדור־הארץ, יגיעו, בסופו של דבר, אל כוכב המטרה. טיסה כזו כ"חללית דורות" לא תוכל להתקיים, אם האסטרונאוטיות לא תוכלנה להרות וללדת בסביבה חסרת משקל. גם שאלת יכולתנו לקיים מערכות חיים מלאות בתחנות החלל, שינועו במסלול סביב כדור־הארץ – תלויה בתוצאת המחקר הזה.

כדי לענות על השאלה הזו, ביקשה פרופ' אייל לשלוח לחלל החיצון כמה תרנגולות מטילות. הניסוי היה אמור להיערך באחת מטיסותיה הקרובות של מעבורת החלל האמריקנית, אלא שהאסטרונאוטים האמריקנים לא כל־כך התלהבו מהרעיון שיהיה עליהם, נוסף לתפקידיהם האחרים, גם להאכיל תרנגולות, לנקות את גלליהן ולאסוף את ביציהן.

לעומת זאת, הקוסמונאוטים הרוסים, השוהים תקופות ארוכות בתחנת־החלל הרוסית "מיר" ("שלום"), סובלים מבעיות תזונה. מרק עוף חם, פעם בשבוע, היה משפר את מצב רוחם ללא היכר. באחרונה, העלה שם מישהו את הרעיון לשלוח להם כמה עשרות שלווים. לול חללי קטן, שימנה כמה עשרות שלווים, יוכל להבטיח אספקה שוטפת של חמישה־שישה עופות לארוחה חגיגית, פעם בשבוע.

וכאן, שוב נשאלת השאלה, האם מביצים שהוטלו ונדגרו בחלל, יתפתחו ויבקעו אפרוחים. וכאן נכנסת לתמונה פרופ' חפציבה אייל. לפני כמה חודשים, ביקרה בסוכנות החלל האירופית, המקיימת קשרי החלפת מידע ושיתוף פעולה עם הרוסים. גישושים ושיחות לא־רשמיים הבהירו לה, כי שילטונות ברית־המועצות לא יתירו, כפי שניתן היה לצפות, עריכת ניסוי ישראלי בתחנת החלל שלהם. אבל, אם הניסוי הישראלי יוסווה, ויניף דגל זר, כלומר, יוצע על־ידי מדען אירופי מוכר, סביר להניח שהרוסים יקבלו את הצעתו.

אבל פרופ' אייל לא כל כך מתלהבת, בלשון המעטה, מהרעיון שיהיה עליה לתרום את השגיה המדעיים למדען זר. קשה לה להניח למישהו אחר לקטוף את הפרי שהיא וד"ר שמשון כוכב עמלו לגדל במשך שנים.

סיכום המצב, נכון לעכשיו: האמריקנים מסרבים, בשלב זה, להטיס תרנגולות לחלל. הרוסים מוכנים לקחת שלווים לתחנת החלל שלהם, ובלבד שלא יהיו שלווים ישראליים.

הפיתרון עשוי לבוא בדמות ניסוי שיהיה מבוסס על ביצים שיוצאו מתוך גוף התרנגולת עוד לפני שמתחילה ברחם תנועת הסיבוב, המעניקה את כיוון ההתפתחות לעובר. מדובר כאן, למעשה, בביצים שמקורן ב"הפלה מלאכותית" הנעשית בגופה של התרנגולת בטכניקה ייחודית שאף היא פותחה, בעבר, על־ידי ד"ר שמשון כוכב. האמריקנים יהיו מוכנים, ללא ספק, לקחת לחלל תיבה קטנה וכה כמה עשרות ביצים. אלא שעדיין לא ברור אם אפשר יהיה לנטרל את השפעת כוחות הכבידה האדירים שיופעלו על הביצים, בעת המראת המעבורת. וכזכור, כל הניסוי נערך כדי לבדוק את התפתחות עוברי התרנגולת בביצים, שלא פועלים עליהן כוחות כבידה...

זה הנושא המעסיק את מחשבתה של פרופ' חפציבה אייל בימים אלה. תרנגולת המכריזה בקול על ביצה שהטילה, מנופפת את כנפיה בלי יכולת לעוף. פרופ' אייל מתבוננת בה ושואלת את עצמה, אם גם אנחנו מנופפים כך בכנפינו הקצרות, או שביום מן הימים נוכל לצאת למעוף של ממש, בין הכוכבים. ובעיני רוחה היא רואה ספינת חלל עמוסות גברים נשים וילדים הטסות במרחבי החלל העמוק, בדרך לעולמות אחרים.

שושלת רדגרייב

האחיות נטשה (25) וג'ולי (24) ריצ'ארדסון נפלו קרוב לעץ ● משתייכות לשושלת שחקנים מכובדת. בנות השחקנית הבריטית ואנסה רדגרייב ובימאי הקולנוע טוני ריצ'ארדסון, נכדות לסר מייקל רדגרייב ● ג'ולי עכשיו על המסך בארץ ב"טובעים במספרים", ונטשה בינואר ב"פטי הרסט" ● איך זה להיות הבת של, יחסי ילדים הורים־מפורסמים, קינאת אחיות שנבחנות לאותו תפקיד

■ אמיר קמינר

השחקניות־אחיות נטשה וג'ולי ריצ'ארדסון מאששות את ההנחה־קביעה הביולוגית־הגותית כי התפוח לא נופל רחוק מהעץ. הן משתייכות לשושלת תיאטרון ותיקה ומכובדת. אילן יוחסין מפואר. הן הבנות של השחקנית הבריטית ואנסה רדגרייב ("ג'וליה") ובימאי הקולנוע טוני ריצ'ארדסון ("הבט אחורה בזעם", "טעם הדבש"). נכדות של השחקן סר מייקל רדגרייב והשחקנית רחל קמפסון. גם לין וקורין, אחותה ואחיה של ואנסה עוסקים במישחק.

עכשיו נוכל לראות את שתי האחיות על מסכינו. את נטשה בקרוב, ב"פטי הרסט" (של פול שרדר), שבו היא מגלמת את דמותה של פטי הרסט יורשת המיליונים, נכדתו של איל העיתונות האמריקאי, שנחטפה על־ידי קבוצה מהפכנית בשנות ה־70', ובמהלך שבייה הצטרפה לפעילות המחתרת עד שנאסרה. ג'ולי מופיעה ב"טובעים במספרים", קומדיה שחורה של פיטר גרינוואי, על שלוש נשים המטביעות את בעליהן.

נטשה, 25, וג'ולי, 24 דומות מאוד לאימן. שחקניות צעירות, מוכשרות ומבטיחות. הן נאות, שיער בהיר, עיניים תכולות, פנים מעניינות, נוכחות מרשימה. הוריהן התגרשו בהיותן בנות שלוש־ארבע, אבל ההורים שמרו על קשר קבוע ומערכת יחסים תקינה. ג'ולי: "נטשה ואני נהגנו לומר להם 'בבקשה תחזרו לחיות יחד. האם אתם לא אוהבים יותר אחד את השני'. אבי אמר שהם אוהבים, אבל לא יכולים לחיות ביחד. הוא לא השמיץ את אימי, ולהיפך". האב עבר לעבוד בהוליווד, והבנות נהגו לבלות את חופשות הקיץ בקליפורניה. בילדותן הירבו להסתובב עם ואנסה באתרי ההסרטה, פגשו את חברי ההורים. נטשה: "החברים של הורינו לא התייחסו אלינו כאל ילדים. התנהגו אלינו כמו אל מבוגרים. התעניינו בהשקפת עולמנו, ושוחחו עימנו ברצינות".

נטשה גרה כיום בלונדון עם רוברט פוקס, מפיק תיאטרון. נטשה: "לא הייתי יכולה לחיות עם שחקן. יצאתי עם שחקן שנתיים, והעובדה שהיינו באותו מקצוע גרמה להרבה בעיות. החבר הנוכחי מעורה בעניינים, אבל נמצא מאחורי הקלעים וזה טוב, משום שיש לו את הידע, והוא מבין מה שאני עושה. לא הייתי עימו במשך שלושה חודשים, במהלך צילומי "פטי הרסט", זה לא בריא ליחסים, תובע הרבה עבודה והשקעה בקשר, וחשבונות טלפון יקרים".

היא למדה בבתי־ספר יוקרתיים. במהלך לימודיה בביה"ס פרטי לבנות, התמרדה, ורצתה ללמוד מישחק. אחרי לימודי המישחק החלה להופיע בהצגות, סרטים וטלוויזיה. בין היתר הופיעה לצידה של אימה ב"השחף" של צ'כוב. מה שזיכה אותה בפרס מבקרי התיאטרון בלונדון לשחקנית המבטיחה לשנת 86'. בעתיד נראה אותה ב"גותי" של קן ראסל וב"חודש בכפר" של פאט או'קונור.

ג'ולי עזבה לאחרונה את דירת אמה בלונדון, שם גרה עם אחיה מנישואי אמה לשחקן פרנקו נרו. בצעירותה הצטיינה בטניס, ונשלחה ללמוד בביה"ס לטניס בפלורידה, שם שהתה שנתיים. אביה לא היה מרוצה מביה"ס, והעביר אותה לבי"ס תיכון יוקרתי בקליפורניה. בגיל 20 הופיעה לראשונה בסרט, בעודה לומדת באקדמיה המלכותית לדרמה. שיחקה לצד אמה. אחר־כך הצטרפה ל"רויאל שקספיר קומפאני". ג'ולי: "ביה"ס הטוב ביותר עבורי. לא במונחים של הנאה, אלא לימוד. למדתי פיתוח־קול, שיעורי סםנתר ורכיבה על סוסים. אם לא הייתי מרוצה מתפקיד ששיחקתי, הייתי נועלת את עצמי בחדר, ועוברת שוב ושוב על הטקסט, עד שהייתי מרוצה מהתוצאות", אחר־כך החלה להופיע בסרטים ובטלוויזיה.

נטשה ריצ'ארדסון: פרס המבקרים (הצילום באדיבות 'אינטרוויו')

בראיונות עימן, השתיים נשאלות תמיד על השושלת המישפחתית. איך זה להיות הבת של, האם זה עוזר בקריירה, או מפריע. גם בביקורות נוהגים לציין את העובדה הביולוגית. ג'ולי: "זאת עזרה עצומה, אבל אני לא חושבת שזה עזר לי לקבל תפקידים. אם אתה לא יודע לשחק, שום דבר לא יעזור לך".

נטשה: "השושלת מהווה גם יתרון גדול בכך שיש לי רקע עצום בניסיון של משפחתי. העבודה שהם עשו, ההשראה, יחסה של אמי לעבודה. אני חושבת שיש לנו אותה סוג של התייחסות לעבודה. מאור סטניסלבסקי: תמיד להכין מחקר רציני ככל האפשר על התקופה, המקום, הזמן והתנאים החברתיים, ואז לשים את עצמך בסיטואציה, ולהשוות את ההבדלים בינך לבין הדמות. מאוד הושפעתי מהגישה של אימי לעבודה. היא עוזרת לי מאוד. אני מתייעצת ודנה עימה במהלך העבודה. אני רואה את התוצר הסופי. לעולם לא חשתי שאני חיה בצל ההורים, וצריכה לברוח מכך. תמיד רציתי להיות שחקנית. כאשר החלטתי להיות שחקנית בגיל 15, וזאת הדרך שבה אני רוצה ללכת, הם תמכו בי.

"אבי כבימאי, יכול להיות מבקר מאוד קשוח. הייתי צריכה ללמוד לקבל את הביקורת שלו. בהתחלה זה היה קשה. הפעם הראשונה שהוא ראה אותי על הבימה, היתה כששיחקתי את הלנה ב"חלום ליל קיץ", לפני שלוש שנים. הוא בא לראות אותי בלילה הראשון, ולא התרשם: 'את נעה היטב ויש לך קול נחמד, אבל זה לא מספיק'. הוא מכיר היטב את שקספיר, הסביר לי פרטים על הדמות והמחזה, פרטים שלדעתו לא הקרנתי או לא חשבתי עליהם. בהתחלה חשבתי שהוא טועה, רגזתי והייתי מצוברחת. אבל כשהתחלתי לחשוב, הבנתי שצדק. בתום סיבוב ההופעות שיחקתי דמות שונה. כעבור שנה כשבא לראות אותי ב"השחף", החמיא לי, ואמר דברים נהדרים".

ג'ולי ריצ'ארדסון ב"טובעים במספרים": חיה א־פוליטית

לקראת התפקיד של פטי הרסט התכוננה נטשה בקפדנות. קראה את הספרים והמאמרים שנכתבו על הפרשה, נפגשה עם הרסט. גם כיום, בתום הצילומים הן נפגשות. לפסטיבל קאן הגיעו יחד כדי לקדם את הסרט. במהלך החזרות שיכן הבימאי את הצוות בדירה קטנה בסן־פרנציסקו, שהזכירה את דירת החוטפים. נטשה: "לא היכרתי את הבימאי, וחשבתי האם יש כאן שיטות עבודות מטורפות? האם עומדים לנעול אותי בארון? לאנוס אותי? הייתי נפחדת, התכוננתי לנאום לבימאי נאום תקיף". הצוות שהה בדירה הקטנה חמישה ימים, ישנו על הריצפה, מקלחת אחת. ביום ערכו חזרות, ובלילה נפגשו עם אנשים שהיו מעורבים בתנועות רדיקליות בברקלי, שנות ה־60'. נטשה: "עזר לי לחוש את ההרגשה הקלוסטרופובית של אנשים, שחיו יחד בחלל קטן מאוד".

לג'ולי אין בעיות להופיע בעירום. "אני בדרך־כלל מסירה את בגדי בסרטים, אבל אני צריכה להתחיל להזהר... גדלתי בסנט טרופז... בכל מקרה אני מסירה את בגדי רק בסרטים אמנותיים".

שאלה נוספת שאוהבים לשאול: "מה יחסיכן לדיעות הפוליטיות של ואנסה". ואנסה, שמאלנית קיצונית, פעילה מיליטנטית במפלגת הפועלים המהפכנית הטרוצקיסטית, מנהלת מערכה עיקשת־מתמדת נגד ישראל, והכיבוש בשטחים. תומכת באש"ף, ואף מימנה סרט תיעודי על הפלשתינים. בעבר חוללה מיספר שערוריות. נטשה: "בהיותי ילדה, הייתי מודעת לתגובות השליליות לפעילותה, וגיליתי שזה מאוד כואב ופוגע – הניכור, ההתקפות בתקשורת. אני חיה א־פוליטית. איני יכולה לראות את הפוליטיקה, כדבר החשוב בחיי. אני ואימי עורכות דיונים בריאים על מצבו של העולם". ג'ולי: "קשה לי מאוד לראות את אימי מותקפת. היא אף פעם לא ניסתה להשפיע עלינו. תמיד רצתה שנהיה פתוחים, ונעצב בעצמינו את השקפת עולמינו. כרגע איני חברה בשום מפלגה".

שאלה מתבקשת נוספת – מערכת היחסים בין שתי האחיות. נטשה: "העובדה שג'ולי הפכה לשחקנית, מעוררת בעיות. אבל אנו שונות, וזה טוב. לעיתים קרובות אנו הולכות להיבחן לאותו תפקיד, אבל אף פעם לא היינו ממש בתחרות. אנחנו קרובות. אני מנסה לתמוך בה".

חנוכה חג ההורים
דמי חנוכה
כל קניה מעל 50 ש"ח מזכה בצ'ק בשווי 10% מערך הקניה. הצ'ק הוא שווה כסף וניתן לקנות בו בכל המחלקות ממחרת החג ועד פורים.
עד 50% הנחה בכל המחלקות
חניה חינם
שעת חניה חינם על כל קניה מעל 50 ש"ח.
שעתיים חניה חינם על כל קניה מעל 70 ש"ח
משעה 16:00 ואילך – חניה חינם!
מבצעי הנחות במחלקת הצעצועים
שובביניו
כלבו שלום
פתוח במוצאי שבת 10.12.89 18:30-22:00

ג'ינג'ט: מעילים רקומים על בטלדרס שחור

מעשה מורקמים בחליפת זמש ירוקה: כדורי זהב וקמטוטים רכים

פלירטים בינלאומיים

500 חנויות בארה"ב מוכרות את ג'ינג'ט. גם היפאנים מתעניינים ● יצרנית האופנה שוקלת לצאת בקרוב לבורסה האמריקנית או הקנדית ● מבשורות חורף 88'־89': הזמש חוזר. גוונים ממגנטים של סגול־אדום־ירוק. צעיפים מפלרטטים עם מיקטורנים ארוכים־צמודים ● היקף מכירות: שלושה וחצי מיליון דולר בשנה

■ נורית בת־יער

■ תצלומים: מנחם עוז

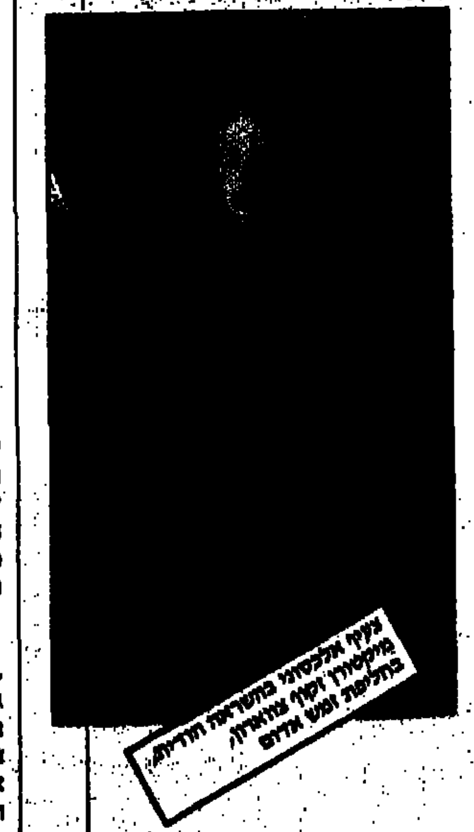
ג'י: : סיפור הצלחה. כתוב על זמש קטיפתי, מחוך, טבול בגוונים ממגנטים של סגול, אדום, ירוק. בשותף האינגסופי. ההצלחה אינה רק אמנותית ומקומית. גם מיסחרית ובינלאומית.

ההסתערות על ארה"ב. לפני שנה מכרו דגמי עור של ג'ינג'ט ב־50 חנויות. השנה ב־500. מחוף אל חוף. כולל בקסרייצ־ובברלי־הילס, החנות הכי־זכי של ארה"ב.

הכל מגיע משאררום מפואר ביותר בשדרה השביעית של רגי הירש. הירש מייצג גם את רוברטו קאבאלי האיטלקי, את פיונטי, את מרות קסאלי והאיטלקיות. עליתי מינה צאלים, יו"ר מועצת המנהלים, „את ג'ינג'ט רגי הירש מוכר יותר טוב מאשר את קאבאלי".

גם בשבועיים־ישראל כ„ג'ורדן מרש", מכרו טוב את ג'ינג'ט. ההזמנה בסך מאה אלף דולר של כ־350 פריטים לא נותר כעבור שבועיים אף פריט אחד. אחרי ארה"ב – יפן על הכוונת. רשת שיווק יפנית שסובבת באמצעות חברת סחר אמריקאית מתעניינת, והלהבה מעורות.

צעיפים מפלרטטים בבריאת שכמייתי על מיקטורן זמש שגל



צעיף אלכסוני בתשראה חורית, מיקטורן זקוף צווארון, בחליפת זמש אדום

הגאפח ומהצבעים, לקחה דוגמאות. מעוניינת לסקור את האוסף הבא „כי בינואר יש בהונג־קונג שבוע־אופנה גדול לעור של השנה הבאה".

„יש התעוררות מכיוון השוק היפני. הם קונים עכשיו רק ריוויינרים. כשהיו אצלנו בדקו את איכות העור והעבודה. פירקו דגמים, לבדיקת אפשרות שיווקנו ביפן", אומרת צאלים. כרגע מייצר המיפעל 1500 יחידות בחודש. יכולת הייצור שלו 2500. היקף המכירות שלושה וחצי מיליון דולר בשנה, מתוכם שני מיליון דולר יצוא.

גם רשת הילטון הזמינה את ג'ינג'ט. „רוצים להעלות את רמת דגמי העור הנמכרים בחנויותיה". החברה פועלת 11 שנה. מתוכן שמונה שנים כמיפעל תעשייתי. בעשור הקרוב, אולי אפילו בחמש השנים הקרובות, מינה צאלים מתכננת להפוך אותה לחברה בינלאומית.

„צריך להשקיע בפירסומת", היא מטעימה. „בעיקבות החנויות שלנו בארץ, הגיעו אלינו גורמים אמריקאיים וקנדיים הקשורים לבורסה בארצותיהם וביקשו להשקיע במיפעל לצורך התפרשות. שם, המטרה היא לצאת לבורסה. אותם גורמים מוכנים להשקיע בחברה כבר היום כדי שכאשר יוחר יהיו שותפים להנפקה.

הסרבל חוזר: כאן מעוצב במערכת דו־חלקית, בשני צבעים

בינלאומי: מעיל עור אדום, בריקמה ספרדית

אחד מהם הציע שני מיליון דולר וזה ממש מלהיב".

חורף 88'־89' בעיצוב חוה שלמן, מעצבת־הבית זה שבע שנים, הועלה בסוף השבוע שעבר בהילטון בשני ארועים מטעם ג'ילה וויצו. עומר כסימן חורתו לאופנה של הזמש התשני. צבעוניותו אגרה. כין אחדים מהדגמים לצעיפים החובקים אותם – מתנהל פלירט אמנותי, אסתטי להפליא.

סימני היכר נוספים. רקמות ספרדיות על דשי צווארון. סמלים רקומים. סרבל המתחזה מאחור למערכת דו־חלקית. הטבעת עור נחש. מגע של עור שחור בתחרת גפיור. מראה רטרו של עור חום כמו־ישן לגברים. גברים בזמש, נשים במכנסיים. מיקטורנים ארוכים צמודים. נוסף לשחור והלבן, והיוקרים שהוזכרו – גם כחול, טורקיז, פוקסיה, חאקי. פסטלים מעולפים.

מכנסיים 450 שקל. מיקטורנים מ־850 שקל. מעילים מ־1500 שקל.

מינה צאלים למדה ספרות ותיאטרון באוניברסיטת תל־אביב. הדריכה חוגים דרמטיים לנוער בטרם נסחפה על גלי האופנה. בניהול החברה מסתייעת במנכ"ל־שותף יוסי לאור. חוה שלמן, המעצבת, שומרת מצוות שגדלה בבית רתי. בוגרת אולפנת פיני לייטסדורף ז"ל. לפני ג'ינג'ט תיכננה בגדי ילדים וסריגים למיפעלים שונים.

מינה וחוה „מטורפות על פריז. מדי עונה ממלאות מצברים בצפייה בארריכלות, באמנות, בתצוגות יוצרי האופנה של עיר האורות. בתיאטרון הרחוב".

דוגמנית: דנה מגן
שיער: ניסו כתן, מ„ינקה בן־שושן"
איפור: עירית אייל־עוז
עגילים: נירה כץ
צולם במוזיאון ארץ־ישראל, ת"א.

חברה אמריקאית לפיתוח שווקים בינלאומיים מציעה:

תליון
לב-זהב
14 קאראט
במתנה

לכל מי שיקדיש דקה מזמנו ויענה על השאלון המצורף

אנו חברה אמריקאית לפיתוח שווקים בינלאומיים המייצגת מספר חברות מארה"ב אשר מעוניינות לעשות עסקים בישראל. כדי לספק לחברות אלה נתונים מדוייקים על הביקוש בישראל למוצרים שונים, אנו עורכים את הסקר שלפניכם. אם תמלאו את השאלון במלואו ותשלחו אותו אלינו עד 20/1/89, בצרוף 5 ש"ח דמי אריזה ומשלוח, אנו נשלח לביתכם לאות תודה **תליון לב זהב 14 קאראט** בדואר חוזר.
אנו מודים לכם מראש על שיתוף הפעולה ועל עזרתכם בעידוד ההשקעות האמריקאיות בישראל.

גזור ושלח:

סקר החברה האמריקאית לפיתוח שווקים
(יש להקיף בעיגול את התשובה המתאימה)

1. *האם את/ה או מישהו ממשפחתך היה מעוניין לעבוד עבור חברה אמריקאית?*
• כן • לא
2. *האם את/ה מנוי בספריית וידאו?* • כן • לא. אם כן, סמן את סוג הסרטים שאתה מעדיף (ניתן לסמן יותר מסוג אחד): • סרטי פעולה • קומדיות • מתח • סרטי דרמה • סרטי ילדים • סרטים ישראליים • סרטי מין.
3. *האם את/ה או מישהו מבני משפחתך הקפידו אי פעם על משטר דיאטה מבוקר?*
• כן • לא.
4. *לאיזה קבוצת גיל את/ה משתייך/ת?*
• 15-20 • 21-30 • 31-40 • 41-50 • 51-60 • מעל 61.
5. *האם רכשת אחד או יותר מן המוצרים הבאים בשנה החולפת?* (ניתן לסמן יותר מאחד)
• נעלי ספורט • ויטמינים • משקאות מתוצרת חוץ • בגדי ילדים
• חיתולים חד-פעמיים • כדורי הרגעה • סיגריות • ציוד סטריאו
• אביזרי צילום • אנציקלופדיות • מילונים • תכשיטי זהב
• תכשירי קוסמטיקה לטיפוח מראה צעיר • מנוי לעיתון או ירחון • תכשיר נגד התקרחות
• כלי־עבודה לבית • תכשירים לטיפוח עציץ וגן • ציוד מחנאות ופיקניק.

אנו מודים לכם על עזרתכם במילוי הסקר.

כתובת למשלוח הסקר:
מולטי-מרקטינג MULTI MARKETING INTL
ת.ד. 6715 ת"א, 61065

כדי שאקבל לביתי את **תליון לב-הזהב 14 קאראט** המובטח אני שולח סקר מלא זה בצרוף 5 ש"ח דמי אריזה ומשלוח לפקודת "מולטי מרקטינג", לפני התאריך 20/1/89.

נא ציין כתובתך לקבלת לב-הזהב:

שם משפחה ______ שם פרטי ______
רחוב ______ מספר ______
ישוב ______ מיקוד ______

ההצעה מוגבלת לתליון לב-זהב אחד למשפחה.
אולם, אם תסייעו לנו ותשלחו את הסקר המלא עד לתאריך 28/12/88, תהיו זכאים לקבל עד 5 תליוני לב-זהב 14 קאראט. במקרה זה, נא לסמן X במסגרת ולציין כמה תליונים ברצונכם לקבל.
□ כן, אני שולח אליכם את הסקר עד 28/12/88, ואני מעוניין לנצל את זכותי לקבל (נא לסמן בעיגול) 1 2 3 4 5 תליוני לב-זהב 14 קאראט עבור 5 ש"ח לכל תליון לב-זהב מבוקש, דמי אריזה ומשלוח. (לדוגמא: כדי לקבל 2 תליוני לב-זהב 14 קאראט נא שלחו 10 ש"ח בלבד דמי אריזה ומשלוח, וכדומה).

תליון לב הזהב יגיע לביתכם בתוך 30 יום מקבלת הסקר. ההצעה בתוקף עד 20/1/89.

יהודית אוריין

גם כן אמא

ילדים בשטחים: לא לוקחים בונבונים
צילום: זום 77

כשהוא מגיע לשבת, עם הקיטבג ומקלע־העוזי הבינף ברגליו, ועם עורפו הצבאי המתרחב – אני שמה לו את הראש בין הכתף והלסת, נושמת את הריח האימתי־האטביסטי של החוזרים מן הקרב. ריח גברים מאובקים, שכולו שלי. אני עשיתיו, ואליו שיוועתי כשנשכתי בשר־זרועי בצירים המפוצצים, הקורעים. אהבתי לגברים הצעירים עברה דרך הרצון להוליד אותם. להחזיק בהם צעירים, ושלי לתמיד.

הוא מספר שמעבירים את היחידה כדי לשחרר את אלה שמשטרים הרבה זמן בשטחים, והם הותשו ונשחקו. כשאני נפרדת ממנו ביום א' בבוקר, נוגעת בלחיו הקוצנית, יוצא ליי: שלא תכה. וגם אל תירה.

זאת אמא, זאת. במקום לומר את הדבר הכי טבעי: תשמור על עצמך, מה שיצא מפי היה כל־כך אנוכי. שישמור על ילדים של אחרים. מאור מאור אגואיסטי. שלא יהיה חיה, שלא יהיה טוגרומצ'יק. לא הבן שלי, לא הנכד של אבי, לא הנין של סבי, שקיצץ באצבעו לבל ילך לצבא של גויים.

אחרי שבועיים – הוא בא לרגילה. סיפר שבכפר שהיו, יש המון הסתה. קמים בבוקר, כל הכפר מרוח ב'יחי אש"ף'. תופסים ברחוב צעירים, לוקחים להם את התעודות־זהות. יחזירו להם רק אחרי שימחקו את הכתובות. קמים למחרת בבוקר שוב כל הכפר מרוח ב'יחי אש"ף', תופסים צעירים ולוקחים להם את התעודות־זהות. יש גם כפרים אחרים. שזוקנים שלהם מתנגדים ומזמינים את הצבא כשמסתננים אליהם מסיתים מהכפר השכן. כולם מכים. גם השמאלנים. רק שהם רוצים להיפטר מהשטחים כמה שיותר מהר. תפסו ילד בן 9 שזרק אבנים, נתנו לו קצת מכות, כלה כמו לאח קטן מתפרע, והביאו אותו לאבא שלו. זה פוצץ לו את הפרצוף. לפעמים עומדים אלה מול אלה ומקללים. מת מת אבו ג'יהדו והערבים צועקים קיבינימט רוסי, שלמדו אצלנו. גם סוג של אינטגרציה. לפעמים צוחקים עם הילדים. שואלים באיזה כיתה ועוד כאלה שאלות ששואלים ילדים. אחר־כך בא המג"ד ונותן להם סוכריות. הם דורכים עליהן. לדבר עם החיילים מותר, אבל אסור לקחת מהם כלום. לפעמים מדברים עם הבחורים על שלום. עברית וערבית. שהמנהיגים יישבו וידברו. בסוף שם החייל את ידו על הכתף: סחבקים? וזה עונה לה לא, לא סחבקים.

אסור לרחם, כי הם מרמים. זקנה שתצא את דרך־העפר בתמימות, מבלי שיגעו בה לרעה, הולכת לאותת להם שהג'יפ בא. שיברתו. זיהו צעיר שזרק אבנים בבוקר. כשתפסו אותו עמד וככה שהוא היה בזיתים כל הבוקר. בדקו ומצאו אצלו שתי מערכות בגדים, רק שלא הספיק להחליף. בלילה גררו בקומנדקר עציר קשור בידיים. ישב רועד מקור וגם מפחד. כל החברה היו ברובונים, בלילה שם קור אימים. הילד שלי ישב מאחורי העציר, וכל הזמן הרים לו את הברדס על האוזניים. הרוח הורידה והוא הרים לו.

לא יודעת איך הגברים חיים עם זה. המזיניק שלי ברוך השם פחות יהודי ממני, גם פחות נוורוטי.

מי שלא שירת

כבוננזה, יום ה' אנחנו נפגשים מתקשקשים ופוגעים זה בזה. גילויי חיבה בנוסח צברי. עיתונאית אחת מ"דבר" צווחת, שהולכת להיות לנו ממשלה מיליטריסטית משונה. לא רק החרדים. יותר מדי שרים שלא הריחו אבק־שריפה. האחד היה לו סעיף בריאות, השני היה ג'ובניק, השלישי היה אומנם בלח"י אבל לא השתתף במלחמת השחרור, הרביעי גויס לשרות מקוצר, החמישי נסע ללמוד. ואלה יקבעו לנו את גורלנו, לצאת או לא לצאת למלחמה?

תאמיני לי, משיב לה אחר מכותותינו, עדיף שהם יקבעו. אלו שכן שירתו בצבא, הרבה יותר מסוכנים. כמה שהדרגה יותר גבוהה, יותר גרוע.

לחגיגות הארבעים

בימים אלה ראה אור "מי גירש את הבריטים?", ספרו של יוסף נדבה המנוח, שעסק בנושא הציונות באוניברסיטת חיפה. כל העובדות שבספר מורות כמובן, שתנועת המרי העברית של אצ"ל ולח"י היא שהבריחה מפה את הכובשים. אגב, תנועת־מרי לפי אבן־שושן: תנועה עממית של התנגדות פאסיבית או אקטיבית למימשל השליט.

אבניאון ידידי, לא יכול לסלוח לבריטים מה שהם עשו לנו. היה מחזיר אותם לארץ, הוא אומר, ושובר להם את הרגליים, כדי שלא יוכלו לעזוב.

צר לי

לפני שבועיים כתבתי במדור זה על יוסף אבו ורדה בין השאר "נטול יכולת קומית. החיים לא מצחיקים אותו. מרגישים שקשה לו לעמוד ולהצחיק את היהודים. יש לו כנראה בלב נגדים".

הוא נפגע מאוד ושיגר אלי מכתב.

"אינני נוהג להגיב על ביקורת מקצועית המתייחסת לעבודתי כשחקן או מתייחסת להצגות שאנו מסיקים בתיאטרון.

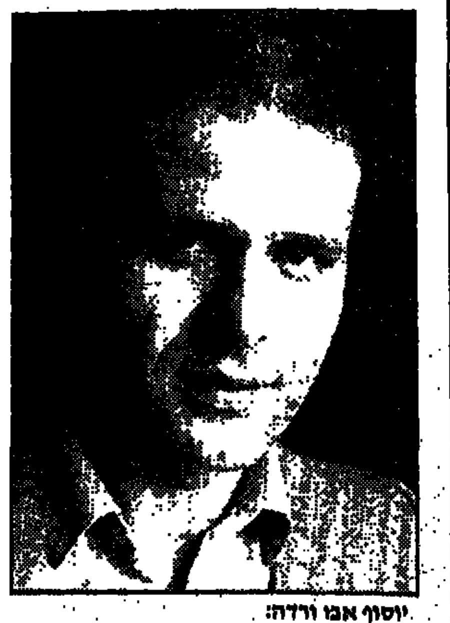
זהו עיקרון המקובל בין היוצרים למבקרים ותבליתו של עיקרון זה בעיני – שאנו שחקנים ויוצרים נעשה, והמבקרים יבחנו על־פי סטנדרטים שהם מציבים לעצמם ולנו. המתח הקיים בין הסטנדרטים האלה לבין העשייה שלנו הוא מבורך, בונה, ומקדם או לפחות אמור להיות כך.

לכן – לא נהוג להתווכח עם ביקורת מקצועית.

אבל מאחר שזכיתי מצידך להתעניינות יתרה באישיותי ובהשקפותיי, התעניינות שאין לה ולעיקרון הנ"ל בהוא זה, אני מניח לעצמי ברשותך להגיב על מה שהסקת מהתעניינות זו.

כתבת בין היתר, שאני איש עצוב – והחיים לא מצחיקים אותי. נטול כשרון קומי זכור, זכותך המלאה לבקר בתוקף תפקידך, אבל להסיק מזה את הקביעה המאוד "מרגישים שקשה לו לעמוד ולהצחיק את היהודים. יש לו כנראה בלב נגדים". זה כבר איבחון או קביעת המשקפים מבטים מעיר המבקרת.

נכון הוא שתגובתו של כל צופה מושפעת במה שהוא מביא איתו מהבית. רקע תרבותי, מורכבותו הנפשית, לחצים כתוצאה ממצבים חברתיים ופוליטיים המשפיעים על מידת פתיחותו. אבל כמבקרת תיאטרון האמונה על הסטנדרטים האמנותיים, מצפים ממך לבקר על־פי אותם סטנדרטים. כמו־כן מצפים ממך כמבקרת למידה של פתיחות, שתעניק לך יכולת הפרדה בין הערבי, שמזכיר לך את הצרות שלך בעצם היותו ערבי, לבין השחקן שמשחק תפקיד במחזה.



יוסף אבו ורדה: כשהדרך רצופה כוונות טובות

תאמרי לי שאין זאת ביקורת, כיוון שהיא נכתבת במדור "כיווני אוויר", שהוא בעצם הגיגים והתרשמויות, כלשונך, אומר לך – אין זה אתי, ואין זה הוגן, שהרי את מבקרת תיאטרון וכך גם אנו וגם הקהל מתייחסים אלייך. אז לשם מה לחפות ביקורת ב"כיווני אוויר".

לבסוף: אני חושב שהפסדת את קוראייך נגדי, אותם קוראים הנמנים עם הקהל שלי. אם זאת לא היתה כוונתך, אנא תקני את המעוות".

צר לי, יוסף אבו ורדה. מרגע שהטקסט שלנו נעזב לנפשו בעיתון, הוא מתנער מכל כוונותינו הטובות, ומסתגל, מעשה בגידה, לכל הכוונות שמגלים בו הקוראים. לא הצחקת אותי אותו ערב. מסתבר כי הסיבות היו שונות מאלו שייחסתי לך. השלכתי עליך מריגשותי; האמפטיה שלי ממש חולנית.

העברית הנהדרת – שפתך. הקהל הישראלי – קהלך. וזה הדבר הכי נפלא שקרה לתיאטרון חיפה. העיר חיפה צריכה להיות גאה ביהודיות הזו של תיאטרונה, הדו־לשוני והדו־לאומי.

טאצ'וד, אפרופו בריטים

מרגרט טאצ'ר: WHO WANTS TO TOUCH HER!

האיש שבא לסעוד

סיבה למחלוקת

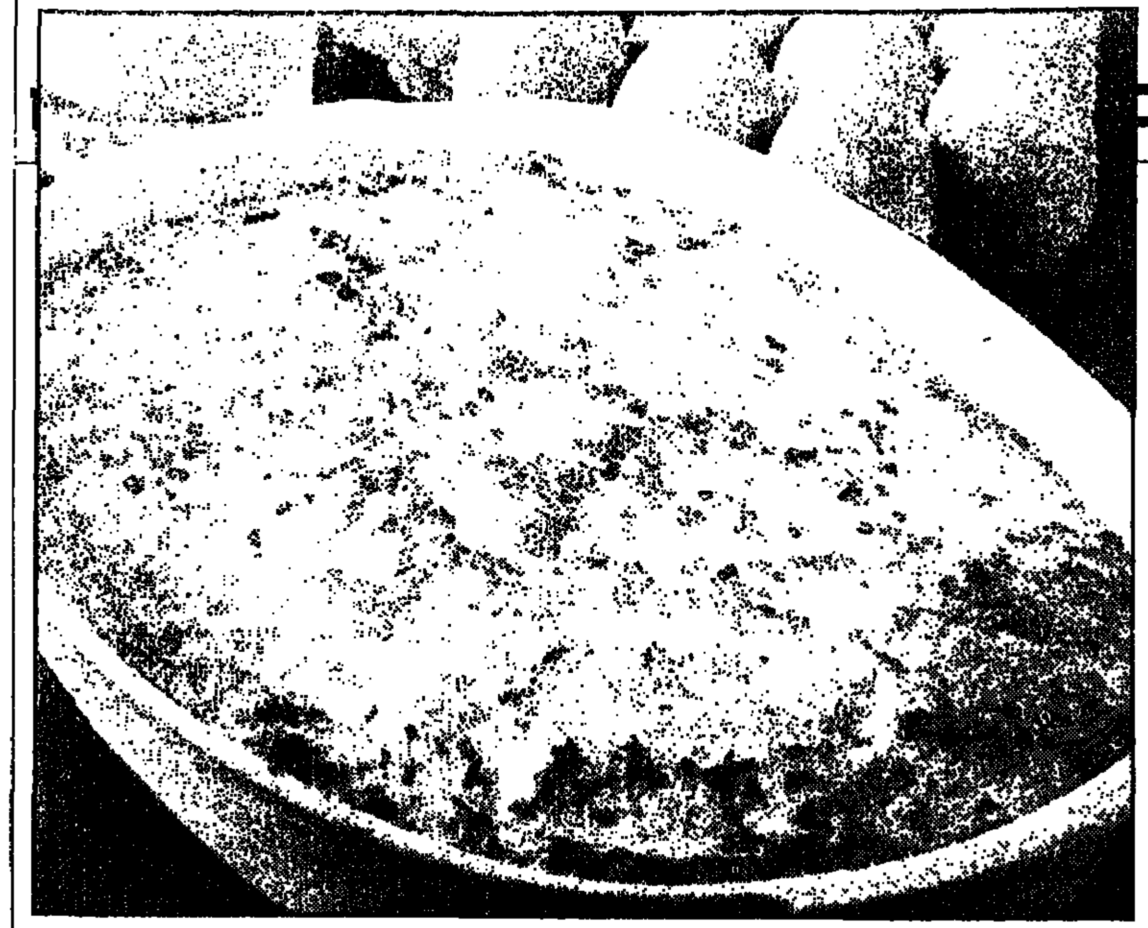
ממסעדה עממית, לא קולינארית במיוחד, אתה מצפה לכמה דברים פשוטים ביותר: שהסלט יהיה מתובל כראוי, זה לא עולה כסף; שהבשר יהיה מאיכות טובה, זה לא יקר ביותר; שהדגים יהיו טריים. חלק מהציפיות הללו מתמלאות במסעדה "סיבה למסיבה", שברחוב בן־יהודה 77, לא כולן.

סלט הניסואז כאן, קצת חסר דמיון. גוש של טונה בפינה אחת של הצלחת, גוש של שעועית בפינה האחרת, ואוסף של ירקות בפינה השלישית. כל זה יבש לחלוטין, ומתמלא במעט טעם, כשנוסף לו רוטב אלף האיים. בסלט ניסואז טוב, הטונה והשעועית (אם בכלל) צריכות להיות תוספת בלבד לשפע הירקות המתובלים בשמן זית, בחומץ או לימון, במלח ובפלפל. סלט הירקות כנ"ל.

המרקים, לעומת זאת, עשירים ביותר, האחד בירקות והשני בבצל. מתובלים כיאות, ובעיקר, עשויים ללא קמצנות.

המנות העיקריות, שוב, קצת בעייתיות. נתחי העוף העטויים בבצק וטובלים ברוטב ממש מצוינים, רכים ביותר, וספוגים בטעם הרוטב. הדג, לעומת זה, שהיה עשוי לפי אותה מתכונת [illegible] הרוטב העשיר [illegible] לא בא במעט אל [illegible]

[illegible] עוגות [illegible] גם כאן מטעמים [illegible]



מה שפחות — *דליה ניר*

מאפה קל

פשטידת תירס

המצרכים: 2 כוסות גרגרי תירס קפואים, מים, מעט מלח, כפית שמן, בצל קצוץ דק, ¾ כוס פירורי לחם, 1½ כוסות חלב דל־שומן, 2 ביצים, מלח ופלפל, כף מרגרינה בטעם חמאה, תרסיס שמן לשימון התבנית.

מבשלים את התירס במי־מלח כעשר דקות (או משתמשים בתירס משומר) ומעבירים לקערה.

מחממים שמן במחבת קטנה, ומטגנים את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים לקערה. שומרים בצד 2 כפות מפירורי הלחם, ובוחשים את השאר לתירס, יחד עם החלב, הביצים והמרגרינה. מערבבים היטב.

משמנים תבנית חסינת־חום בגודל פיירקס 30x20 ס"מ בתרסיס שמן. בוזקים כף פירורי לחם ויוצקים את התערובת. מפזרים למעלה כף פירורים נוספת ואופים בחום בינוני כחמישים דקות. מגישים חם.

(6 מנות. 170 קלוריות למנה)

מאפה פסטה אוסטרי

המצרכים: 90 גרם חזה הודו מעושן, 2 ביצים בינוניות, 60 גרם בצל קצוץ, מלח ופלפל, כוס פסטה מבושלת במי־מלח, תרסיס שמן.

טורפים את הביצים בקערה. חותכים את חזה ההודו לרצועות דקות ומוסיפים לקערה. מוסיפים בצל קצוץ, תבלינים ופסטה. מערבבים היטב.

משמנים תבנית אפייה קטנה (של טוסטר־אובן) בתרסיס שמן, יוצקים לתוכה את התערובת, ואופים בחום בינוני כחצי שעה.

(2 מנות. 257 קלוריות למנה)

קוגל פסטה ופירות

המצרכים: כוס דובדבנים משומרים ללא סוכר, ⅔ כוס גבינת קוטג' 5%, 2 ביצים טרופות, כפית קליפת לימון מגוררת, כפית סוכר חום, אבקת ממתיק מלאכותי לפי הטעם, קינמון טחון, כוס פסטה מבושלת, כפית מרגרינה, תרסיס שמן.

מערבבים הגבינה עם ביצים טרופות, דובדבנים, קליפת לימון, סוכר, ממתיק וקינמון.

בקערה נפרדת, מערבבים את הפסטה עם המרגרינה. מאחדים את שתי התערובות ויוצקים לתבנית אפייה קטנה עם ציפוי אל־דבק, או תבנית מרוססת בתרסיס שמן. אופים בחום בינוני כשלושים דקות.

(2 מנות. 363 קלוריות למנה)

חנוכה רוסית

מה היו מגישים פעם, בתחילת המאה, בארוחת חנוכה רוסית מסורתית? לא לביבות ולא סופגניות, אלא בשר מוחמץ כמנה עיקרית, ומעדן פירות מתוק לקינוח.

לשון מוחמצת

המצרכים: 2 ק"ג לשון בקר מעושנת; 2 כוסות חומץ יין לבן; 3 בצלים גדולים, חתוכים לרבעים; ¾ כוס סוכר; עלה דפנה; ראש ציפורן; ¼ כפית פלפל לבן; 2 כפות דבש; ¼ כפית קינמון; 2 כפות תבליני כבישה, צרורים בפיסת כותנה.

שמים את הלשון בסיר גדול, מכסים בהרבה מים, ומביאים לרתיחה. מסירים את הקצף מלמעלה, מכסים ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 3—4 שעות, עד שהלשון תתרכך. מסירים מהאש, ומניחים ללשון להצטנן בנוזלי הבישול. מסירים את השומן מפני הנוזל.

מודדים 3 כוסות ממי הבישול, ושמים בסיר. שופכים את השאר. מוסיפים חומץ, בצלים, סוכר, עלה דפנה, ציפורן, פלפל, דבש וקינמון. מביאים לרתיחה, ומבשלים יחד 5 דקות. מוסיפים את תבליני הכבישה, מוציאים את הציפורן, ומבשלים במשך 5 דקות נוספות.

מוציאים את עלה הדפנה ואת צרור התבלינים, ויוצקים את התחמיץ הרותח על הלשון. משהים כשעתיים.

לפני ההגשה, מוציאים את הלשון מהתחמיץ, ופורסים לפרוסות דקות.

(8 מנות)

קינוח פירות אדום

המצרכים: 500 גרם תפוחי עץ חמצמצים, קלופים וקצוצים; 500 גרם משמשים מיובשים; 750 גרם תותי שדה; 4½ כוסות מים קרים; ¼ כוס ריבת דומדמניות; ¾ כוס סוכר; 1½ כפות קורנפלור בלולות ב־2 כפות מים.

שמים תפוחים, משמשים, תותים ומים בסיר. מוסיפים ריבה, ומביאים לרתיחה מעל להבה גבוהה.

מבשלים במשך 15 דקות. מועכים את הפירות דרך מסננת. זורקים את מה שנותר במסננת, ומוסיפים את הסוכר למחית הפירות. מערבבים היטב.

מחזירים את מחית הפירות לסיר, ומביאים שוב לרתיחה. מוסיפים בבחישה את הקורנפלור, ומבשלים תוך בחישה עד שהתערובת תסמיך. מצננים ומגישים בטמפרטורת החדר.

(6—10 מנות)

עם טיפ־טיפה לימון

■ **רות יולס**
■ צילמה: מירי לאלו

כשהיתה רזיאלה בת ארבע, נעלמה מן הבית. חיפשו בכל השכונה, הזעיקו משטרה, וכלום, הילדה איננה. כעבור שעה נמצאה מתחת לשולחן בבית, עם צנצנת ריבה, כשחלק מתכולתה בתוך רזיאלה, וחלק מרוח עליה היטב.

כבר אז, ראו עליה שהיא אוהבת אוכל. ומי שאין לו חוש־טעם ואהבה לבישול, אין לו מה לחפש במטבח, היא טוענת, וצריך בפירוש לאהוב את זה, כדי שהתבשיל יצא מעניין.

כאופנאית, אוהבת רזיאלה להפגין יצירתיות גם כמטבח. ויצירתיות יש לה בשפע. אתמול למשל, תכננה לבשל מרק עוף, אבל יצא לה דווקא מרק חצילים.

ובעניין המרקים, יש לה טיפ: היא נוהגת להוסיף למרק, כמגע אחרון, זילוף של מיץ לימון טבעי, זה מוסיף המון טעם ורעננות לתבשיל.

סגנון הבישול שלה לא מוגדר, ומושפע קצת מהמטבח הקוסמופוליטי של אמה – בולגריה, שנשואה לרוסי, ומתגוררת בסבריה. הרפרטואר שלה כולל ממולאים מזרחיים לצד גפילטע־פיש, דגים בלימון וכוסברה, קדירה של בשר בקר עם שזיפים, משמשים מיובשים, תפוחים, אננס משומר ויין אדום מתוק ו„מפרוס" – חצילים ותפוחי־אדמה ממולאים בשר טחון בנוסח מרוקאי.

אצלה בדירה גובל המטבח בסלון. לא, אין לה בעיות של כלים מלוכלכים בכיור, שצריך להסתיר מהאורחים, כי סדר ונקיון הם מהתכונות הבולטות אצלה. מארונות המטבח שלה – עץ צבוע לבן – מציץ אוסף כלי קרמיקה איטלקיים מצוירים, בסגנון כפרי, שהם אהבה גדולה שלה. את הכלים האלה היא רוכשת ב„פאטיו" בכיכר־המדינה, ובכל חודש היא מוסיפה פריט לאוסף. גם קערות הסלט האנגליות שלה עשויות מקרמיקה מצוירת. לעומת־זאת, מערכת הקפה עשויה חרסינה לבנה עם פס זהב ותחתית מוזהבת.

את השולחן היא מקפידה לערוך במפה לבנה, כדי שצבעי המפה לא יתנגשו עם כלי הקרמיקה הצבעוניים. אבל למרות האהבה לכלים, היא אומרת, „אצלי הכל ספונטני, והאנשים עושים את האווירה, ולא הכלים".

ומה היא מגישה בכלים האלו, שהיא אוהבת כל־כך? בחורף, היא אוהבת לארח על סיר חמין. אבל מה שהאורחים שלה באמת אוהבים הוא:

מרק חצילים יוצא־מן־הכלל

המצרכים: 2 בצלים גדולים, קצוצים; ששיניים מראש שום שלם, מעוכות; שמן לטיגון; 3 חצילים גדולים, קלופים וחתוכים לקוביות גדולות; 1½ כפות אבקת מרק עוף; קופסה משולשי גבינה מסוג „פרה צוחקת" (לה ואש קירי).

מזהיבים את הבצל והשום בשמן. מוסיפים את החצילים, ומטגנים יחד מספר דקות.

בינתיים, ממיסים את אבקת המרק במעט מים, ומוסיפים לתבשיל שבסיר. מוסיפים עוד מים, כדי כיסוי החצילים.

לבסוף מוסיפים את הגבינה, מערבבים, ומבשלים מעל להבה נמוכה תוך עירבוב מידי פעם.

כשהחצילים רכים, מערבלים את המרק בממחה או במעבד מזון, ומחזירים לסיר. מחממים שוב ומגישים. רזיאלה נוהגת להוסיף לצלחות האישיות זילוף של מיץ לימון טרי.

בשר בפירות בטעם חמוץ־מתוק

המצרכים: ק"ג בשר בקר (שייטל או כתף), חתוך לקוביות גדולות; 2 בצלים, קצוצים; שמן לטיגון; 200 גרם שזיפים מיובשים; 150 גרם משמשים מיובשים; 4 תפוחי־עץ מסוג גרנד, קלופים וחתוכים לקוביות; ½ קופסה קוביות אננס משומרות; 1½ כוסות יין אדום מתוק; כוס מסירופ האננס המשומר; מלח; פלפל; כפית סוכר.

מטגנים את הבצל עד שיזהיב. מוסיפים את הבשר, ומטגנים כמה דקות. מוסיפים את שאר החומרים, מביאים לרתיחה, ומנמיכים את הלהבה. מכסים את הסיר, ומבשלים כשעתיים, או עד שהבשר יתרכך. מגישים עם אורז.

גם בולגרים יכולים

■ **דנית סלומון** ■ צילם: אלברט חקשור

כשהגיע תורו של הערב הדרום־אמריקני ב„שרתון" ת"א, הנהנה העיקרי היה ישראל סגל, מנהל מזון ומשקאות של המלון, ממוצא ארגנטינאי. הוא פשוט הרגיש בבית. והוא גם אחראי למתכון המרכזי של הערב, האמפנאדה.

את התפוצה הדרום־אמריקנית יצג שלמה ידוב, שאולי חולם בספרדית, אבל לאכול הוא אוהב בעיקר אוכל צרפתי. חוץ מאשתו, הביא גם את סנדרה שדה ומוני מושונוב כתגבורת. ולפי מה שראינו, המוצא הבולגרי של מושונוב לא הפריע לו כלל.

ישראל סגל וגורג' באואר, שף המלון, מארחים את סנדרה שדה, שלמה ידוב ואשתו (במרכז) ומוני מושונוב.

אמפנאדה

במקור, האמפנאדה היא מאכל ספרדי, אבל היום היא פופולרית בעיקר בארצות הדוברות ספרדית באמריקה הדרומית, שם ממציאים לה מליות חדשות ואפילו צורות חדשות.

האמפנאדה היא מאפה בצק ממולא, המלית יכולה להיות בשר, ירקות, דגים, או כל מלית אחרת. לפעמים האמפנאדה גדולה מאוד, כמו פשטידה או עוגה גדולה, ולפעמים היא קטנה, כמו הבורקאס שלנו.

בארגנטינה, ארץ הבקר, מעדיפים אותה עם מלית בקר טחון.

המצרכים: בצק שמרים לא מתוק, עשוי מ־500 גרם קמח (כל מתכון יתאים); חלמון לזיגוג.

המצרכים למלית: 400 גרם בשר בקר טחון; 4 כפות שמן זית; 120 גרם בצל, חתוך לקוביות; 2 שיני שום מעוכות; 2 פלפלים אדומים, חתוכים לקוביות; 3 עגבניות קלופות; 2 פלפלונים חריפים, חתוכים לרצועות; מלח ופלפל; 2 כפיות פפריקה מתוקה; עלי מרווה, רוזמרין וקורנית, עדיף טריים; 2 ביצים קשות, קצוצות; 6 זיתים ממולאים בגמבה; ½ כוס יין אדום; ½ כוס מרק בשר צח.

להכנת המלית, מחממים את השמן בסיר, ומאדים את הבצל והשום עד שיזהיבו. מוסיפים פלפלים, עגבניות ופלפלונים חריפים, ומבשלים יחד במשך 10 דקות. מוסיפים את הבשר, ומבשלים עד שעושים קלות.

מוסיפים לסיר את התבלינים, עשבי התיבול, היין והמרק, מבשלים עד שרוב הנוזלים יתאדו. שומרים בצד.

מחלקים את הבצק השמרים לשליש ושני־שליש. מרדדים את החלק הגדול לעלה, ומרפדים בו את הדפנות והתחתית של תבנית עגולה גדולה. ממלאים במלית. מרדדים את החלק השני של הבצק לעלה עגול, ומכסים את המלית. מהדקים יחד את שני עלי הבצק, וחותכים את עודפי הבצק.

משהים להתפיחה למשך כ־10 דקות. מזגגים בחלמון טרוף.

אופים את האמפנאדה בחום בינוני־גבוה (210 מעלות צ') במשך 20–30 דקות, עד שהבצק ישחים. מגישים חם.

בימים אלו ננעלה תערוכת מוצרים של חברות הונגריות שנערכה בהילטון ת"א. בהילטון החליטו לשלב את התערוכה בפסטיבל מזון הונגרי, והזמינו מבודפשט שני שפים הונגריים: זולטן לאפושי וצ'אבא הורבאט, שהכינו למעלה מ־20 סוגים שונים של מעדנים הונגריים.

השפים ההונגריים כבר עזבו את הארץ, אבל הטעם, וגם חלק מהמתכונים, נשארו אצלנו:

צ'ארדש ופפריקה

מרק כפרי

מרק סמיך, מחמם, מתובל, בדיוק מה שצריך בחורף.

המצרכים למרק: ק"ג בשר כבש; צרור גבעולי טרגון טריים; 400 גרם גזר; 400 גרם סלרי (גבעולים או שורש); פטרוזיליה; 2 בצלים; 5 שיני שום; עלה דפנה; כפית גרגרי פלפל אנגלי.

המצרכים לתוספת: מעט שמן; 100 גרם בצל, קצוץ לקוביות; 200 גרם גזר, חתוך לקוביות; 200 גרם תפוחי־אדמה, חתוכים לקוביות; 50 גרם טרגון טרי קצוץ.

מנקים את הכתף מהשומן, ושמים בסיר. מוסיפים 2½ ליטרים מים ואת כל שאר מצרכים למרק. מביאים לרתיחה, ומבשלים כשעה, עד שבשר הכבש יתרכך.

מוציאים את הבשר, ומסננים את המרק. חותכים את הבשר לקוביות קטנות.

להכנת התוספת, מחממים מעט שמן בסיר, ומטגנים את הבצל, הגזר והירקות מיספר דקות. מוסיפים את המרק המסונן, ומבשלים יחד במשך כ־10 דקות. מוסיפים את קוביות הבשר.

מגישים חם, זרוי בטרגון קצוץ.

(10 מנות)

■ **דנית סלומון**

שמן אפאלין

שמן מאכל עם יומרות בריאותיות הובא ארצה בימים אלה. שמו אפאלין, הוא מיוצר בצרפת (עלידי חברת אר.אמ.אן.), ומיובא על ידי חברת האחים מילצ'ן. תמורת חצי ליטר (חצי הכמות מבקבוק שמן ישראלי רגיל) נשלם 17.50 שקלים.

שמו של האפאלין בא לו מומצת השומן EPA (אומגה 3) המצויה בדגים שמקורם בים הצפוני. מייחסים לה כושר לסייע בהפחתת שומנים בדם ובהקטנת הסיכונים למחלות לב. מחקרים שנעשו הראו, שאנשים שמרבים לאכול דגיים סובלים הרבה פחות ממחלות לב.

ד"ר ארדון רובינשטיין, שהציג את השמן החדש (לא לטיגון) אמר, שמינון של 2 כפות ביום, כתוספת לסלטים ולתיבול, יסייע גם לבריאים לשמור על רמה רצויה של שומנים בדם. לדבריו, אין להבלבל בין שמן האפאלין לבין שמן הדגים המגעיל שניסו להשקות אותנו בילדותנו. האפאלין הוא נטול ריח לחלוטין וטעמו עדין.

השמן, שהוא תערובת של 55 אחוז שמן חמניות, 30 אחוז שמן ליפתית ו־15 אחוז שמן דגים, יימכר בבתי מרקחת ובבתי טבע.

סדי, שף המסעדה הצרפתית „אלון" מציע מתכונים עם רוטב אפאלין:

מוס אילתית בעשבי תיבול

המצרכים: 200 גרם אילתית מעושנת, 2 כפות עשבי תיבול (פטרוזיליה, שמיר, ריחן, אורגנו); 4 כפות שמן אפאלין, מיץ מלימון אחד, מלח, פלפל.

בממחה או במעבד מזון, טוחנים יחד את כל החומרים לתערובת חלקה. בעזרת 2 כפות צרים גושים מעוגלים ממחית האילתית, ומגישים על מצע של לביבת תפוחי־אדמה מטוגנת, בלוויית ירקות חתוכים.

טעם הים

■ **נורית ארד**

זה לא שרימפס

מי שאינו אוכל שרימפס אמיתיים, מסיבות כשרות, ספק אם התגעגע אי־פעם דווקא אל המוצר המסוים הזה. התחליף, השרימפס הכשר, לא יביא את קרן האור לחייו. מי שלא אכל שרימפס, משום שאינו אוהב את טעמם או את ריחם, בוודאי שלא יאכל את השרימפס הכשר. אלה, העשויים מדג הזהבון, שומרים על טעמו וריחו של השרימפס המקורי, ובנוסף יש להם טעם לוואי ומירקם מימי. כמו שמעיד השם: זה לא שרימפס.

שיטת „סורימי", שיטה יפאנית לעיבוד דגים (שלא פותחה כדי לענות על צרכיהם של היהודים הדתיים), באה לענות על צרכיה של תעשיית הדגים. מדובר בצורה חדשה לעיבוד דגים, שמצליחה מאוד בארה"ב.

מפעל לעיבוד דגים בשיטת סורימי מוקם עתה בארץ. בינתיים, ניתן לקנות ב„חודש אמריקה", שנערך ב„שופרסל", מוצר המכונה „זה לא שרימפס", מיובא מארה"ב, ומיוצר שם מדג הזהבון על ידי יהודי אמריקני, שיער אותו לציבור שומרי הכשרות. הרב יצחק יעקובוביץ והרב הראשי לישראל אברהם שפירא חתומים על תעודת הכשרות. הוא נמכר קפוא, בשקיות פלסטיק בנות 340 גרם. ומחירו לצרכן – 15.9 שקל.

שרימפס טמפורה

המיצרכים: שקית „זה לא שרימפס", ביצה, ⅓ כוס מים, ⅓ כוס קמח, 2 כפות קורנפלור.

מפשירים את ה„שרימפס" 4 שעות לפני האכילה. סופגים את המים המיותרים במגבת נייר. מתבלים לפי הטעם.

מכינים בלילה מהביצה, המים, הקמח והקורנפלור. טובלים את השרימפס בבלילה אחד אחרי השני, ומטגנים בשמן עמוק עד שיזהיב.

סופגניות מלוחות

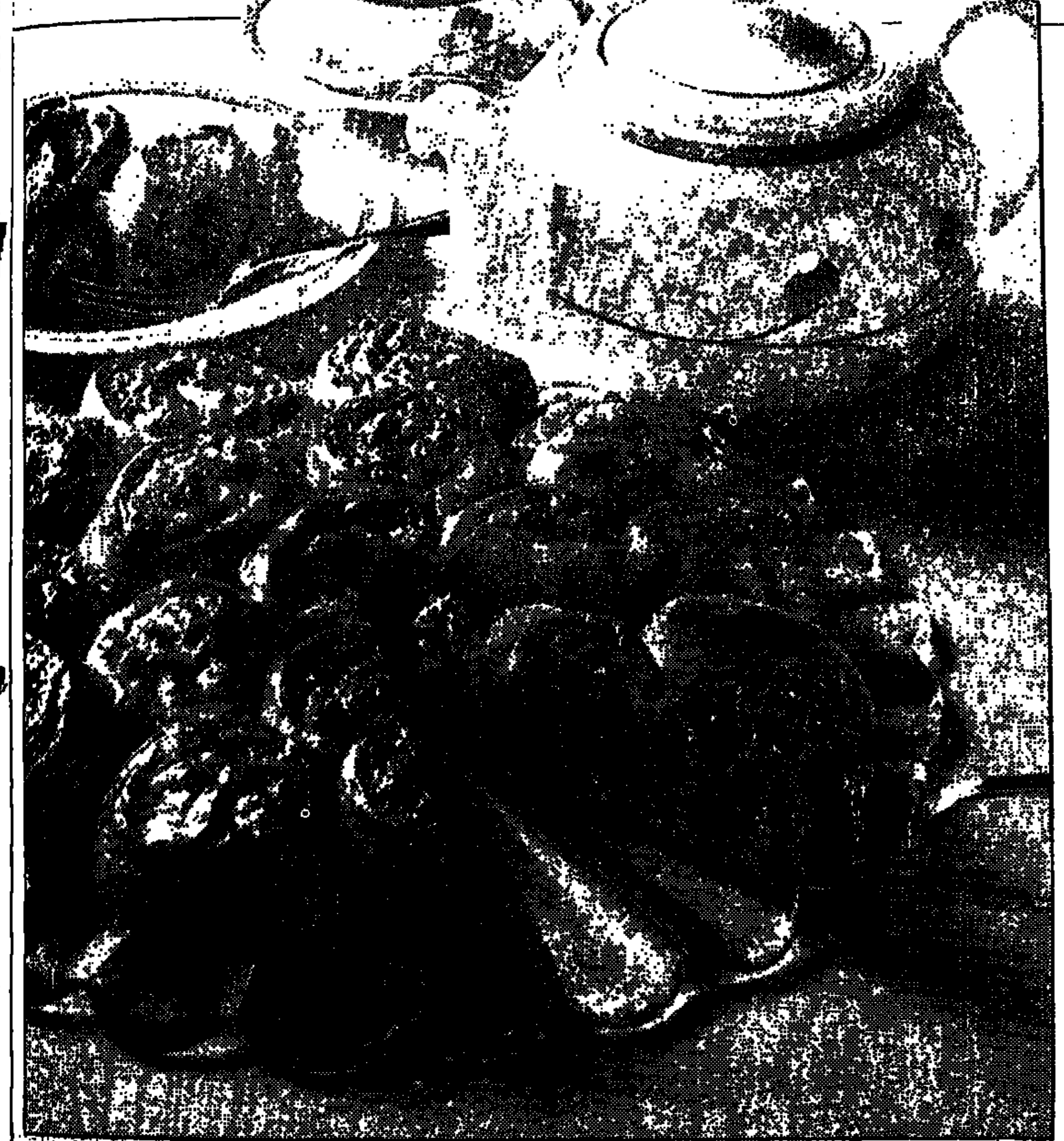
■ שולה מוזס

הפעם אני משתפת אתכם בסוד משפחתי אמיתי: סופגניות מלוחות. ולא סתם סופגניות, אלא סופגניות מיוחדות, רכות ואווריריות, ממולאות במלית פיקנטית וטעימות להפליא.

המתכון המקורי מוצאו מטשקנט הרחוקה. אמי קיבלה אותו משכנה ארמנית לפני שנים, עוד לפני שעלתה ארצה. מאז הפך המתכון לנכס משפחתי, וסביבו מתקיים טקס שנתי בכל חנוכה: מכינים בצק שמדים מ־5 ק"ג (!) קמח, וממלאים סופגניות בשלל מליות.

מאותו בצק מכינים גם את הסופגניות המתוקות, ומזריקים לתוכן ריבה אחרי הטיגון.

הסופגניות הממולאות ישמרו היטב בהקפאה 2–3 חודשים. מפשירים בתנור חם, ולא במיקרוגל.



לבצק:

כאמור, אותו בצק משמש להכנת הסופגניות המלוחות והסופגניות המתוקות. עבור הסופגניות הממולאות בבשר מחליפים את הלבן או החלב במים פושרים. כמות הבצק מספיקה לכ־30 סופגניות.

המצרכים: 10 גרם שמרים טריים או ½ שקיק (25 גרם) שימרית; כף סוכר; כף קמח; 2 כפות מים פושרים; ¾ ק"ג קמח; 2 ביצים; 2 כפות סוכר; כפית שטוחה מלח; גביע לבן או כוס חלב; כוס מים פושרים; ½ כוס שמן; קמח נוסף לקימוח, ללישה ולרידוד.

בכלי קטן ממיסים את השמרים עם כף סוכר, כף קמח ו־2 כפות מים. מכסים במגבת נקייה ומשהים במקום מוגן לרבע שעה.

צרים גבעה מהקמח על משטח העבודה, ועושים גומה במרכז. מכניסים לגומה את כל המצרכים פרט לשמן, מוסיפים את השמרים המומסים, מערבבים היטב ולשים יחד עם הקמח. מוסיפים את השמן וממשיכים ללוש עד שיתקבל בצק אחיד ורך למדי.

מקמחים קערה עמוקה, ושמים בה את הבצק. בוזקים עליו עוד קמח, מכסים במגבת נקייה ומתפיחים במשך שעה לפחות, במקום מוגן.

לשים שוב את הבצק, ומרדדים לעלה בעובי ½ ס"מ. בעזרת כוס מקומחת קורצים עיגולים מעלה הבצק. מניחים במרכזו כל עיגול כפית מהמלית, מקפלים את העיגול לשניים, וצובטים היטב את השוליים. מניחים על משטח מקומח עד שגומרים להכין את כל הסופגניות.

מחממים היטב שמן עמוק, ומכניסים את הסופגניות כשהתפר כלפי מטה. מטגנים עד שהסופגניות ישחימו מצד אחד, הופכים ומשחימים מהצד השני. מוציאים בכף מחוררת.

הערה: שמן הטיגון צריך להיות בעומק 10 ס"מ לפחות, וחם. מדי פעם כדאי לנקות אותו מחתיכות בצק ומלית שנשמטו לתוכו. את הסופגניות המתוקות כדאי לטגן בשמן חדש, ולא באותו שמן שטיגנו סופגניות מתובלות.

מליות

מלית בשר

המצרכים: בצל גדול קצוץ דק מאוד; 2 כפות שמן; 500 גרם בשר בקר טחון; ⅓ כוס מרק צח (אפשר מאבקה); מלח; פלפל שחור טחון טרי; מעט כמון.

מזהיבים את הבצל בשמן. מוסיפים את הבשר ומטגנים עד שישנה את צבעו. מערבבים היטב, כדי לפורר את הגושים.

מוסיפים את המרק, ומבשלים מעל להבה בינונית עד שכל הנוזלים יתאדו. ממשיכים לבשל עד שהבשר ישחים מעט. מתבלים לפי הטעם ומצננים.

מלית תפודים

המצרכים: בצל גדול קצוץ דק מאוד; 2 כפות שמן; 4 תפוחי אדמה גדולים, מבושלים בקליפתם; מלח; פלפל שחור טחון טרי; מעט אגוז מוסקט טחון או מגורד טרי (לא הכרחי).

קולפים את תפוחי האדמה בעודם חמים ומעכים היטב. מזהיבים את הבצל בשמן ומערבבים, עם השמן, לתוך המחית. מתבלים לפי הטעם.

מלית כרוב

המצרכים: קופסת כרוב כבוש, סחוט ומסונן היטב; 3 ביצים קשות; פלפל שחור טחון טרי.

מרסקים את הביצים הקשות, ומערבבים עם הכרוב הכבוש. מתבלים בפלפל שחור.

מלית חומוס

המצרכים: בצל גדול קצוץ דק מאוד; 2 כפות שמן; קופסה גרגרי חומוס משומרים, מסוננים היטב; פלפל שחור טחון טרי; מלח; כמון.

מרסקים גם את החומוס. רצוי לקלף את החומוס לפני הריסוק.

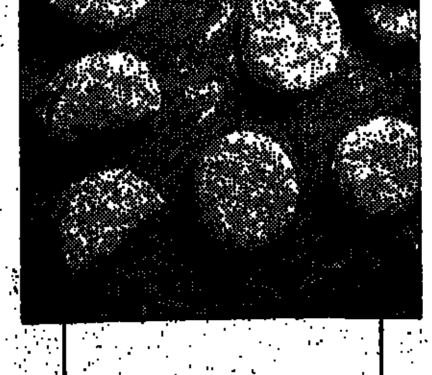
מזהיבים את הבצל, ומערבבים ומעל... עם השמן לתוך החומוס. מתבלים עוד מיבה.

לסופגניות מתוקות

מרדדים את הבצק לעלה בעובי סנטימטר. קורצים עיגולים בעזרת כוס, ומתפיחים על משטח מקומח היטב כרבע שעה.

מטגנים בשמן החם משני הצדדים, ומוציאים בכף מחוררת. מזריקים ריבה מדוללת במעט מים בעזרת מזרק קישוט, ומנפים למעלה אבקת סוכר.

הערה: כדי לקבל סופגניות תפוחות ויפות, לוחצים את הכוס לתוך עלה הבצק, וחותכים בסכין חדה מסביב, כדי לקבל שוליים יפים.



עוגת שושנים ללא התפחה

קצת קשה לזכור את זה בחנוכה, אבל מבצק שמרים אפשר לעשות עוד דברים פרט לסופגניות. עוגת שושנים, למשל, עוגה קלאסית, שאפשר להכין בכל מיני טעמים.

הגירסה הזו קלה מאוד להכנה, הבצק כמעט אינו דורש לישה, וגם לא התפחה. (אם רוצים, אפשר להכין את הבצק ומילוים קודם, ולשמור במקרר בשקית ניילון, פעם ביום כדאי לטפוח עליו, כדי להוציא את האוויר.)

המלית היא גבינת חלב – מוצר מאוד פופולרי בזמן האחרון, הוא נמכר תחת שמות שונים, מ"מעדן חלב" ועד "דולצ'ה דה לצ'ה". אפשר להחליף אותה בכל מלית מתוקה אחרת.

המצרכים: ½ כוס חלב, 300 גרם מרגרינה; 5–6 כוסות קמח; ½ כוס סוכר; שקיק שמרית; כפית מלח; כף מיץ לימון; כפית תמצית וניל; ... [illegible]

[illegible]

יש רוחות רפאים?

האם לדעתך יש אמת ברוחות רפאים, טלפטיה, גלגולי נשמות ויצורים מכוכב אחר, ניחוש בקפה, אסטרולוגיה וכו'?

אורי

תן לי כמה שנים, ואני אברר לך את זה. בינתיים, אני לא מאמינה בזה.

זקנה בת 30

אני בן 19, ואני מת שכבר תהיה לי חברה, אבל היחידות שמעניינות אותי הן זקנות בנות 30–35. יש לך הסבר, למה זה קורה לי?

אפי

כמה שיש לי הסבר. אישה זקנה בת 30–35 יודעת שלא נישאר לה הרבה לחיות, ולכן היא מוכנה להסתפק בכל דבר, אפילו בך. אגב, אני כבר יותר מ־35, ואני שונאת אותך. יש לך הסבר למה?

אידיוט מושלם

התאהבתי בו כי הוא תמיד משגע. הבעיה היא, שהוא אידיוט מושלם. אז בערב אנחנו יושבים, ואני מסתכלת ואני מסתכלת עליו, וכמעט נהנית, ואז הוא פותח את הפה שלו, וכל מה שיוצא משם זה שטויות. והלך לי כל הכיף. נו, נראה אותך עם הרעיונות שלך.

הרמת־גנית

אין בעיה. משום תתנשקו כל הזמן. זה ישמור על הפה שלו עסוק, ולא יצאו משם שטויות. ואם גם זה יימאס לך, אז תשלחי אותו הביתה, ותתאהבי במישהו שהוא תמיד יותר חכם. גם זה כיף.

ישן בגרביים

התחיל החורף, והסיוט מתחיל שוב. בעלי ישן עם גרביים. אני לא יודעת למה, אבל זה מוציא אותי מדעתי, הוא יודע את זה אבל מתעקש. מה עושים?

המודאגת

תגידי, את לא מגזימה קצת? הוא ישן עם גרביים כמו כי קר לו ברגליים. בכבוק הם על יד הרגליים שלו היה מוצא חן בעיניך יותר? אני חושבת, שיש גבול להתערבות בחיים של בן הזוג, ואת עוברת את הגבול. תחשבי על זה. אם את לא מרוצה מהתשובה שלי, תנסי אולי לישון בלילה עם קפדה של אוסטנעים, וכל הקיתה שזה יפריע לו והוא יסכים להתפשר – קפדה תמורת גרביים. אבל תארי לעצמך, שזה לא יפריע לו ואת תצטרכי לישון כל החיים עם קפדה? עזבי שטויות. תני לבן־אדם לחיות.

איפור כבד

אני בת 37, וכבר שנים רבות אני מתאפרת באופן בולט. עכשיו החלטתי לחזור למראה הטבעי ולהפסיק להתאפר, ופתאום נראה לי שכולם יסתכלו עלי ויגידו „כל החיים חשבנו שהיא יפהפיה, אבל הכל היה איפור". אז מה עושים?

הירושלמית

עם כל הכבוד, לא הבנתי מה הבעיה. אם את חושבת שאת הרבה יותר יפה עם איפור, למה שלא תמשיכי להתאפר (לא הבנתי ממכתבך שיש איזה בעיה בריאותית). אבל אם את נחושה בהחלטתך לא להתאפר יותר, יומיים שלושה יסתכלו עליך באופן שונה ואז יתרגלו. עזרתי?

הרבה כסף

עברנו לדירה חדשה בשכונת יוקרה, ונתקלנו בצרות שאפילו לא חשבנו עליהן. למשל, כל החברים של בני (בן 11) מקבלים 50 שקל לשבוע דמי כיס מההורים שלהם. לפי דעתנו זה הרבה מדי, אבל מצד שני, יש לי בעיה להגיד לבן, שהוא יקבל פחות מהחברים שלו. כיצד נוהגים במיקרה כזה?

אביגיל

גם אני לא רואה סיבה שילד בן 11 יקבל 50 שקל לשבוע – שזה יותר מ־200 שקל לחודש. הבן שלי (בן 13) מקבל 20 שקל לשבוע, ומעולם לא התעניינתי כמה החברים שלו מקבלים. אגב, זו ממש לא בושה לחשוב אחרת מהסביבה, וגם אפשר להסביר את זה לילד.

לא מזמינה

לבני בן ה־6 יש חבר טוב, שבא לביתנו לפחות פעמיים בשבוע, נישאר כל אחרי הצהריים, אוכל איתנו ארוחת ערב ולעיתים אפילו ישן אצלנו. הבעיה היא, שאמו של החבר מעולם לא מזמינה את הבן שלי אליהם, וזה נראה לי קצת משונה, ואפילו מעליב. האם להגיד לה מלהו?

אילנה

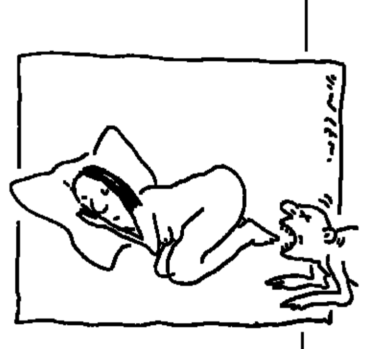
בהחלט כן. תשאלי אותה למה היא לא מזמינה את הבן שלך. אולי יש לה סיבות. ואולי אפילו תבינו אותן.

רוצה שיחזור

אני רווקה בת 26, ואני משוגעת עליו ומתה לחזור אליו, למרות שאני יזמתי את הפרידה. אני חוששת מהחברים הטובים שלי שיגידו שאני סתם פראיירית. אני מקווה שלא תציעי לי עצות של סבתא.

המתגעגעת

צמצמי ציטוט ארוך על החברים הטובים שלך, אם הם יגידו לך שאת סתם פראיירית. אבל אם הם חברים באמת טובים הם לא יגידו לך את זה. אגב, זה מה שסבתא שלך הייתה עונה לך?



אין כוח למין

בכל פעם שאני אומרת לבעלי שאין לי כח ליחסי מין (אני עובדת קשה, ואני מאוד עייפה), הוא לוקח את זה באופן אישי. מה עושים?

נ.ק.

איך את רוצה שהוא יקח את זה, באופן ציבורי? תארי לעצמך, שאת היית רוצה, והוא היה אומר שהוא עייף כי הוא עובד קשה. לא היית נעלבת? אגב, אולי תתייחסי לזה כמו אל מנוחה, ולא כמו אל עבודה, ואז תשמחי יותר לקראת הדחסים.

הוא לא פראייר

כשצריך להישאר בתג בכסיס – איתן נישאר. כשאין מקום בהסעה – איתן מוותר ומחפש טרמפים. כשאוספים כסף למתנה ולמישהו אין כסף – איתן משלם. כשצריך לעשות עבודה קשה ובזויה – איתן עושה. אני חברה של איתן. האם אני חברה של פראייר?

ח.ג.

לא, את חברה של בחור נהדר. תשמרי עליו חזק, ותמסרי לו ד"ש חמה ממני.

הדדי

לא איכפת לי מה אומרים לך אנשים, ומה כותבים לך אנשים אחרים. אני יודע שהרבה אנשים אוהבים את התשובות שלך, אבל אני רוצה שתדעי, שאותי את מעצבנת.

יוסי דהאן

אין דבר. זה הדדי.

פרידה

גילה שלום,

כאן אנחנו נפרדות. סופית. שנה מיום מותך. אף פעם לא הבנתי אותו. היום אני מבינה שאין מה להבין. הבנה בדרך כלל מביאה שינוי בעקבותיה. ואיזה שינוי כבר יכול להיות בעניין מותך. אבסורד שהמוות הוא אולי המציאות הכי מוצקת שיש.

כל השנה הזאת הסתובבתי אצל המתים. כתבתי עליהם. דיברתי עם אנשים שמתו להם אנשים. היה לי קל יותר להזדהות. הכאב הפרטי הזה עזר לי להבין אותם יותר. כמו לספר חוויות ריקוד לרקדן שפרש. או לספר על המים לשחיין. משהו מהסוג הזה.

ובשנה הזאת מצאתי אותו צער בכל מקום. אותה הרגשה נטושה. אותו פחד שמקורו באי הבנה. אותה הרגשה יתרה של חיים מול חריפותו של המוות. ואותה פריבילגיה לא להתמודד עם החיים, כי עכשיו אנחנו באבל.

אבל אני הלכתי אל האנשים האלה כדי להבין משהו. חשבתי אולי הם מבינים משהו שאני לא. יש נטייה כזאת לחשוב שאחרים תמיד מבינים יותר ממני. וחשבתי שאם אבין את אותו משהו, יהיה לי קל יותר. אפשרי יותר. חי יותר. וחשבתי שאולי זה לא כל כך נורמלי להצטער עד כדי כך.

אל תדאגי. דאגתי להסתיר את זה מהסביבה. צער של מישהו אחר זה דבר די כבד. מייגע. ומי אשם לי שלוקח לי יותר זמן לעבור כל דבר. שיקחי את החיים בקלות' נשמע לי כמו משפט בסינית למתקדמים. בלתי אפשרי לי לחיות אחרת. ויש תמורה גם לאגרה הזאת.

הלכתי איתך עד סוף הצער. והתמורה היא כמו אותם שני נזירים שעמדו לעבור את הנהר. ובאה בחורה וביקשה שיעבירו אותה על זרועותיהם. האחד הליט את פניו באדרת. השני נשא אותה בזרועותיו עד הגדה. נפרדו לשלום, והנזירים המשיכו בדרכם. אחרי חצי יום פנה הנזיר המחמיר לחברו ואמר, האינך חושב שחיללת את הקודש. חברי היקר, ענה הנזיר הטוב, אני לקחתי אותה בזרועותי מהצד הזה של הנהר עד צידו השני, ושם הורדתי אותה. אתה הולך איתה עד עכשיו.

לא רוצה להגיד לך שכל הזמן חשבתי עלייך. זה לא יהיה נכון. היו שבועות ששכחתי. ימים שלמים שאהבתי וצחקתי וחשבתי על דברים אחרים. אבל כל פעם מחדש, כמו אביר בדמות היגון, חזרתי לבתי המתים. ובעצם ההסתובבות הזאת היתה לי הרגשה שאני פורעת איזה מס. על כך שאני חיה, ואת כבר לא. ורגשי האשמה הפרימיטיבים האלה כאילו חיי על חשבון מותך.

מה היית לי. אפשר להגיד חברה. אפשר להגיד סך הכל חברה. תלוי איך מסתכלים. קשר דם מחייב מלכתחילה. קשר חברות שהוא בחירה מתקיים למרות שאינו מחוייב. ומהם חברים אם לא חלקים מדוייקים ממך. כמו חלקי מראה. כשחבר הולך לאיבוד, הולך איתו אותו חלק ממך.

נכון, לפעמים גם קורה ההיפך. קורה שקודם אתה משתנה, מוותר על איזה חלק בך, ואותו חבר שהיה החלק הזה, נושר מאליו. ככה נפסקות חברויות. דברים כאלה שכיחים יותר. באים מתוך בחירה. חלק מההתבגרות. אבל לנו לא היה זמן לבדוק. ולא היתה שום אפשרות לבחור. אני התבגרתי בשנה, את נשארת כמו שהיית. בת עשרים ושש, מתוקה להפליא. פרח חממה.

אפילו הרגע, כשאני כותבת לך, אני רואה אותך בחיר. אבל עכשיו הגעתי אל הגבול. אל ההרגשה הסיבובית הזאת, כמו באיזה בדיחה על תייר שפתאום שם לב שהוא עובר חמש עשרה פעם על יד אותה קתדרלה. או כמו שכתבתי פעם „כאילו את עוברת גשר, והגשר הוא עגול", עייפות מתישה וחסרת תכלית מהסוג הזה.

אי אפשר לחיות בשני העולמות. אני בחרתי בחיים, ולכן הגיע הזמן לחיפרד. נוחי בשלום על משכבך קטנה. אהבתי אותך מאוד.

■ עמית רייכר

ארץ – עיר

■ חוה קרוון

כמחצית מאוכלוסיית העולם מתגוררת כיום בערים. המעבר לערים, גרם להן לגדול למימדים עצומים. עד כדי כך, שערים גדולות פרצו למעשה את גבולות העיר והפכו למעין מדינות בתוך מדינות. דוגמה לכך יכולה לשמש העיר מקסיקו המונה 25 מיליון תושבים או סן־פאולו, שמיספר תושביה מתקרב למיספר זה.

בסיאול, שאנחאי וקלקוטה אוכלוסייה של 15 מיליון; בריו־דה־ז'נירו, קהיר ובגדד, 10 מיליון תושבים. ניהול עיר בעלת מימדים כאלה מסובך מאוד ודומה יותר לניהול מדינה.

הערים הגדולות אינן רק בירות של מדינות. מבחינות רבות, הן לערים בינלאומיות. חברות־ענק בינלאומיות, יצרני מכוניות, יצרני מזון, חברות נפט, וחברות להשקעות שונות, פרצו את גבולות מדינותיהן והקימו מרכזים וסניפים מיסחריים יצרניים וניהוליים כאחת. לונדון, פריז וניו־יורק משכנות רבות מהחברות האלה. משיכת ההון הבינלאומי הזה, גרמה להתפתחותן ולפריחתן של ערים רבות. כיוון שהחברות הגדולות השקיעו בבנייה ובייצור ויצרו מקומות עבודה עבור התושבים.

■■■

תהליך הנהירה לערים יימשך. מה שאומר שעתיד הערים יקבע את עתיד האנושות. מסיבה זו הוקדשה ה„טריאנאלה" האחרונה של מילנו לנושא אקטואלי זה: עתיד הערים בעולם. הטריאנלה, כפי שמרמז שמה היא תערוכה בינלאומית המתקיימת כל שלוש שנים ועוסקת בנושאים של ארכיטקטורה, עיצוב, אורבאניזם וכל הקשור בנושאים אלה.

עתיד הערים הוא אחד הנושאים הנכבדים. תערוכה יכולה להצביע על הבעיות העיקריות, בעיות משותפות לכל הערים בצד בעיות ספציפיות לכל עיר. המשותף הוא הנהירה העצומה לערים, שגורמת בעיקבותיה בעיות דיור בוערות. התלבטות הערים בחלוקה הנכונה של שטחי בנייה פרטית וציבורית, של שטחי בנייה ושטחים ירוקים חיוניים. מה הם חוקי הבנייה הרצויים, כלומר מה הצפיפות המותרת, מה הגובה רצוי. כיצד להפנות את בניית המרכזים המשרדיים אל מחוץ למרכזי הערים; ובעיית הבעיות, כיצד לפתור את בעיית התנועה בעיר, כדי לאפשר תנועה זורמת ומהירה לתחבורה, ולהבטיח את שלומם של הולכי רגל. הולכי רגל שיותר ויותר מרגישים כמו דיירי מישנה בערים.

בקנדה נעשה ניסיון להפריד באופן מוחלט את תנועת המכוניות מרחובות שנועדו להולכי־רגל. בטורונטו ובמונטריאול קיימות למעשה שתי ערים, העליונה והתחתונה. בעליונה מתנהלת תנועת המכוניות ובתחתונה החיים השוקקים של התושבים. זה התחיל מבניית רכבת־תחתית. אחריה נבנו מרכזים מסחריים, מרכזי שעשועים ומיסעדות. מצב זה כמובן אינו טבעי. הרבה יותר הגיוני, שאנשים יחיו ויהנו מאור ומאוויר צח והמכוניות יעברו במעברים תת־קרקעיים.

יפן מתלבטת בבעיית מחסור בשטחי רגיעה ומנוחה בעריה הגדולות. כיום, 60 אחוז מאוכלוסיית יפן מתגוררת בערים, ותהליך זה נמשך. מצפים שבשנות האלפיים כל אוכלוסיית יפן תגור בערים. בשל צימצום במקום וביקוש עצום ניבנו הערים היפניות הגדולות בצפיפות גדולה מאוד ומחירי הקרקע הרקיעו שחקים. סיפר לנו ידיד יפני, שחלקת אדמה בגודל מימחטה עולה בטוקיו מיליון ין. מובן שכתנאים אלה מנצלים כל חלקה לבנייה והיום מחפשים היפנים אפשרות ליצור שטחים ירוקים נעימים, שיאפשרו לעירוני הדין, לתפוס רגע של שלווה. עד כמה שהיפנים ידועים בחריצותם הגדולה הם גם מודעים לצורך כמה שהם מכנים בשם „מא", שפירושו חלל ריק, שקט, אתנחתא.

■■■

הולנד הציגה בתערוכה תוכנית לאחד את שלושת הערים הגדולות שלה: אמסטרדם, רוטרדם ודן־האג ליחידה גדולה אחת שתיקרא ראנדסטאט. אמסטרדם שהיא מרכז תרבותי, רוטרדם שהיא מרכז מיסחרי ודן־האג שהיא עיר שבה שוכן הפרלמנט והשגרירויות הזרות, יתמזגו יחד ביותר קלות בבעיות משותפות לכולן כמו בעיות של שיכון, תחבורה ותעסוקה.

צרפת ידועה כמדינה שפתרה בהצלחה את בעיית השיכון לאוכלוסייה העירונית. הנשיא דה־גול הבין, בתקופה שאחרי מלחמת העולם השנייה, שאם הממשלה לא תיקח יוזמה, ייבנו סביב הערים אזורי הסלאמס. הפיתרון היה בניית ערים חדשות. בצרפת הוקמה אומנם רשות נפרדת האחראית לבניית ערים חדשות. סביב פריז ניבנו תשע ערים כאלה. ערים חדשות ניבנו לפי תוכנית שהוכנה מראש. תוכנית הכוללת מיבנה אורבניסטי עם חלוקה הגיונית בין שטח בנוי לשטח ירוק, הקצבת מקום לגני־ילדים, בתי־ספר, אתרי תרבות ובילוי, כבישים ומגרשי־חניה, בהתחשב במיספר התושבים המשוער.

בעיר חדשה קל וזול יותר למצוא דיור. האפשרויות הן רבות הן ברכישה והן בשכירה; והמחירים הם פי עשרה נמוכים יותר מאשר בעיר גדולה. בטריאנלה מציגה צרפת מיספר פרויקטים הקשורים בערים החדשות שהעיקרי ביניהן הוא הציר הגדול בעיר החדשה סרז'י פונטואז, שאותו מתכנן הפסל הישראלי דני קרוון. שני פרויקטים נוספים הם הפירמידה של הלובר, שתיכנן האדריכל פיי ושער הדפונס שאותו תיכנן האדריכל הדני יוהן ספרקלסן.

שוודיה גאה ברכבת־התחתית שלה בשטוקהולם שבנייתה החלה עוד לפני המלחמה. למעשה היום מחוברת כל העיר לרשת ואנשים אוהבים להשתמש בה. מחשבה רבה ומאמץ הוקדשו לשם הפיכת התחנות למקומות יפים ונעימים. לכל תחנה ניתן אופי מיוחד. הנושאים נלקחו מאגדות עם ומאירועים היסטוריים, ובכל תחנה משולבים יצירות אומנות רבות של פיסול וציור.

איטליה הציגה מגמה חדשה שמסתמנת לאחרונה. לעומת נהירת העניים אל העיר החלה בריחת האמידים ממנה. הרעש, הליכלוך והצפיפות מניעים את בעלי היכולת לבנות את ביתם מחוץ לעיר. וכך לעומת העיר ההולכת ומתכערת ונזנחת, מוקמים בפרבריה הערים, שכונות יוקרה יפהפיות. מתכנני ערים אינם רואים זאת בעין יפה. הם היו מעדיפים, שאנשים אמידים אלה ירגישו שייכות לעירם ובמקום להסתלק ממנה יתרמו ממונם ומרצם בבנייתה ובשיפורה.

■■■

קרנות בינלאומיות וקרנות או"ם עשו רבות בעשור האחרון לפיתוחן של המדינות, שנהוג לקרוא להן מדינות העולם השלישי. הכוונה לארצות אפריקה ואמריקה הלטינית. ניסיון מעניין נעשה בלימה בירת פרו. לימה מוקפת בשטחים עצומים של סלאמס. בתים, צריפונים ופחונים, שאותם הקימו אנשים לעצמם ללא רשות ושוכן על אדמה לא להם. תנאי החיים בסלאמס הם מתחת לכל נורמה של קיום. ביוב זורם בשבילים שבין הפחונים. מי שתיה יש להביא מבארות מרוחקות. עוני, ליכלוך ועזובה.

אין ספק שהסלאמס האלה הם מטרד ממשי ומצפוני לכל מי שבא עמו במגע. אבל מי שיחליט להרוס את המיבנים הארעיים האלה ישאיר את אלפי דייריהם ללא קורת גג. קרנות בינלאומיות יחד עם ממשלת פרו החליטו לנצל את האנרגיה החיובית של אנשים אלה הזקוקים לדיור הולם והוצע לכל המעוניין שטח אדמה לבניית בית. הוצע להם לבנות את ביתם כפי רצונם תחת פיקוח מיקצועי. השטח שהוצע להם הוא אזור מדברי הנמצא כ־20 קילומטר מחוץ לעיר לימה. רבים נענו להצעה ובנו את ביתם כמיטב יכולתם וטעמם. היוזמות המבצעות העיקריות היו הנשים. הניסיון הראה, שמי שהקים את ביתו וקבע גילה עניין גם בטיפוחה של השכונה כולה. כולם נידבו מזמנם ומרצם ליפות את השכונה כולה, שנקראה וילה אל־סלבדור ומשמשת היום כדוגמה לבני אזורי הסלאמס במדינות אחרות.

■■■

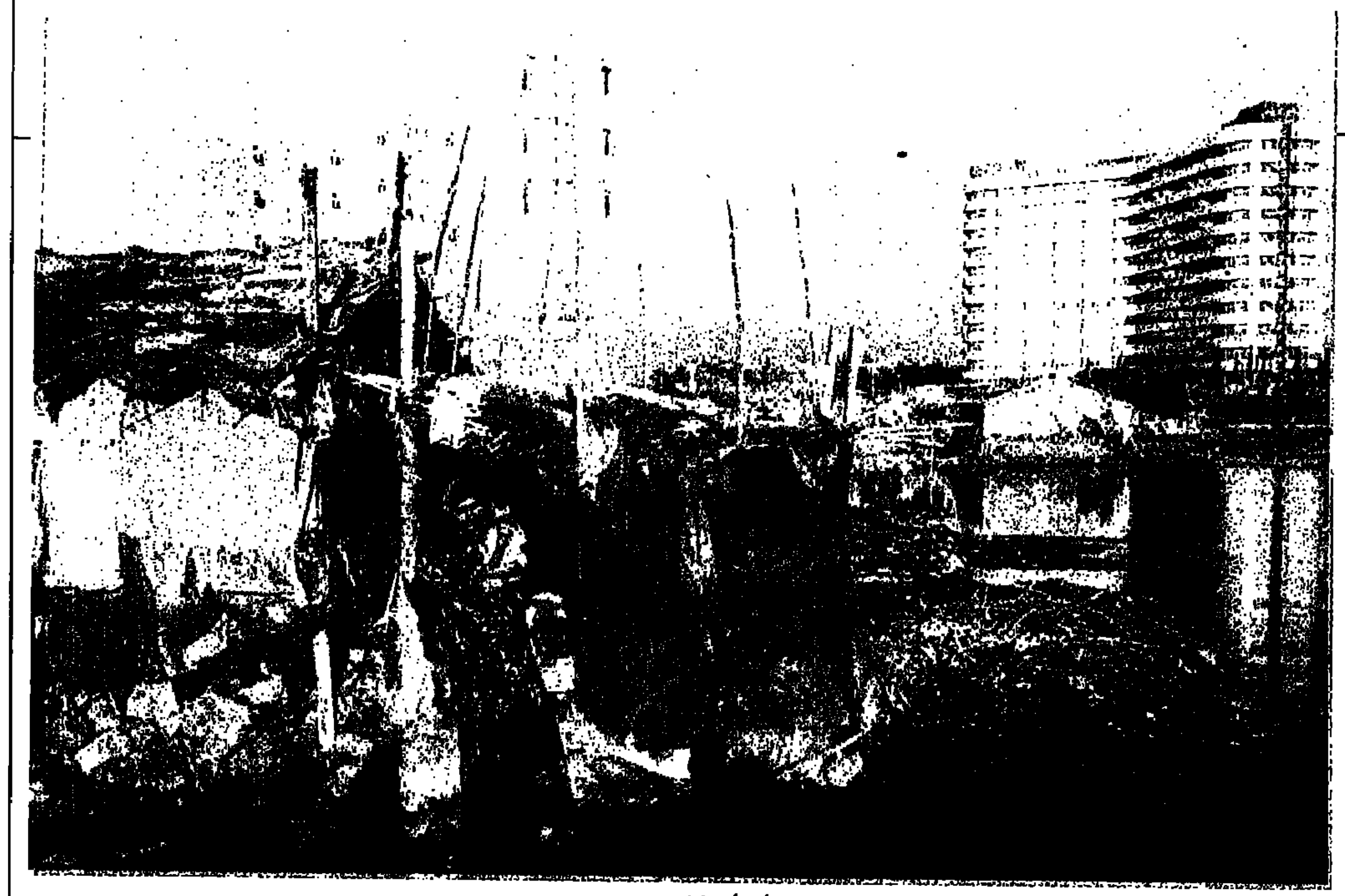
התצוגה הרוסית היתה הפתעת התערוכה. תחת הנושא „פנטזיה של אוטופיה", הוצגו רישומים דימיוניים רבים מלאי הומור עוקצני. אחדים מהם היו ציורים פנטסטיים המתארים אנשים שגרים בבתים דימיוניים. בקטלוג התצוגה, פורסם מאמר ארוך מאת פרופ' קובאריש רפפורט, העומד על ההבדל בין אוטופיה ופנטזיה. אוטופיה היא דבר בלתי מושג ואילו פנטזיה היא מעין בריחה מהמציאות. המבין יבין.

בתערוכה מוצגים צילומים, מקטים, ציורים גראפיים. בתוך כל אלה האדם קצת נשכח. הוא וקשיי החיים שלו בעיר ובכלל. את זה אולי תשלים הסיפרות והאומנות.

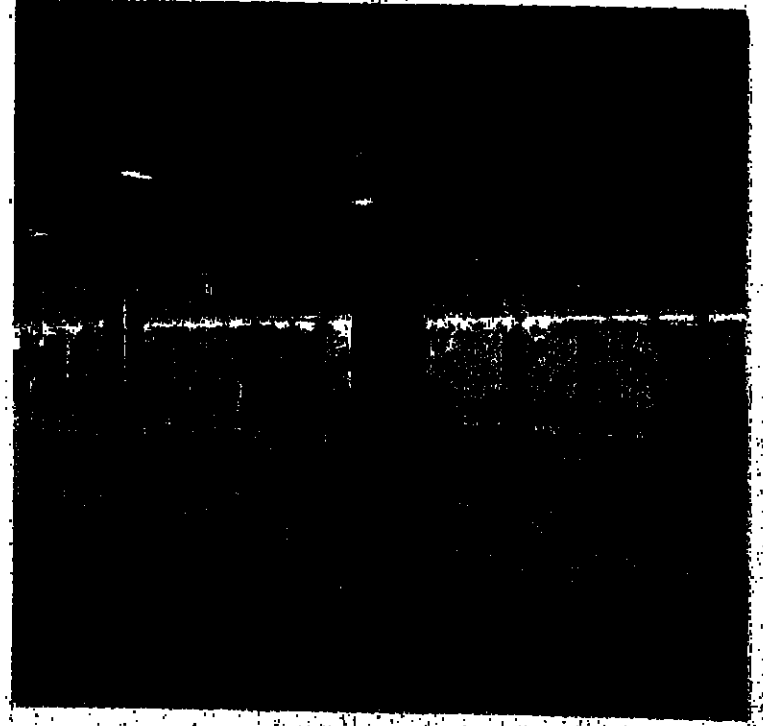
כמחצית מאוכלוסיית העולם מתגוררת כיום בערים. הנהירה המתמדת מהכפרים גרמה לערים לגדול לממדים כאלה, שהן הפכו למעין־מדינה בתוך מדינה, על הבעיות הניהוליות הכרוכות בכך ● חברות־ענק בינלאומיות, בעלות כוח והון, משנות את אופי החיים האורבניים ● עתיד הערים בעולם יקבע את עתיד האנושות ● לנושא מורכב זה הקדישה ה„טריאנאלה" האחרונה של מילאנו את יצירותיה ● בתוך המכונה האדירה הזו מרגיש האדם כמו דייר־מישנה

הטריאנלה במילאנו, מראה כללי: האדם קצת נשכח

רישומים מהתצוגה הרוסית בטריאנלה: פנטזיה, אוטופיה



הסלאמ'ס בשולי העיר בומביי, הודו: אי אפשר להשאיר, גם לא להרוס



תחנות רכבת תחתית בשטוקהולם, שוודיה: אפשר גם כך

השבוע הדעיקה ב"שקם"

רשת א'

קניה עם בטחון

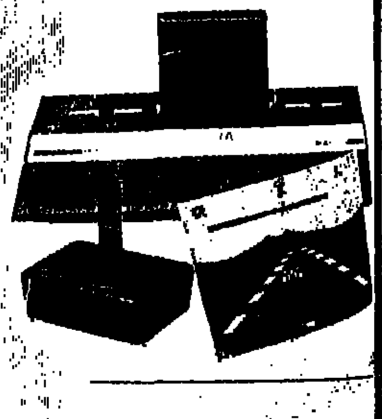
חורף חם ב"שקם"

לשרות מגיני העם

7-13.12.88

JETPOINT
ELECTRONICS
הדור החדש באלקטרוניקה

משחק "אטארי ג'וניור"
6 x 37.50



מעריב 1.12.88

מחירי מקלטי טלוויזיה מתוצרת המזרח הרחוק עומדים לעלות בקרוב

מאת טל שחף

מחירי מקלטי טלוויזיה מתוצרת המזרח הרחוק עומדים לעלות בקרוב, לאחר שוועדת הכספים של הכנסת אישרה הטלת היטל חדש בגובה 54 דולר על מקלטים אלה.

ההיטל יעלה את מחיריהם של מקלטי טלוויזיה שגודל המ- סך בהם הוא בין 18 אינץ' ל-22 אינץ' והם מיוצרים בהונג-קונג, קוריאה, סינגפור או טאיוון.

JETPOINT ELECTRONICS
הדור החדש באלקטרוניקה

הרשת המובילה בישראל | הרשת המובילה בישראל

מבצע בדוכני הפירות והירקות
בחנויות: בת-ים, אבן גבירול, רמת-גן, גבעתיים, קרית, ראשל"צ, ופתח-תקוה.
אגסים ספדונה 1 ק"ג
רק 2.27
חצילים 1 ק"ג
רק 0.79

דבש פרחי הדר
"קרח", "אינגבר" 500 גרם
רק 5.60

נקטרים
בטעמים שונים
1 ליטר "יכין"
2.52 ~~3.50~~

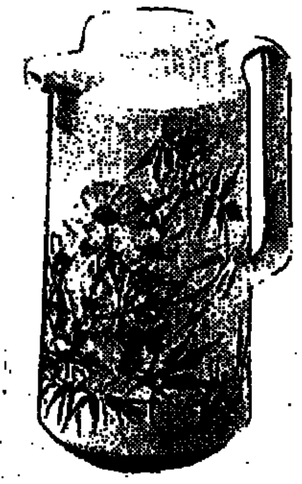
מבצע יצרן "פרומין"
ערגליות
בטעמים שונים
400 גרם
2.55 ~~3.13~~
ערגליות מצופות
שוקו, דובדבן
1 ק"ג
8.29 ~~10.15~~
קרמוגית
200 גרם
2.53 ~~3.10~~
קבוקים
250 גרם
2.52 ~~3.09~~
קרמצ'יק חמישיות
וניל
רק 1.99
ממתק אייסקונפורט
"שוקוטרייד" 1200 גר'
רק 13.20
"קינדר"
ביצי הפתעה
רק 4.20
בונבונייירה
פיאסטן
רק 8.07

מבצע יצרן "כרמל מזרחי"
מבחר יינות ומשקאות חריפים "כרמל מזרחי"
בהוזלה
לכל הקונה
ברנדי "דומיניון"
כוס יין חינם!
לכל הקונה
ליקר "אמדאוס"
מדריך קוקטיילים
חינם!

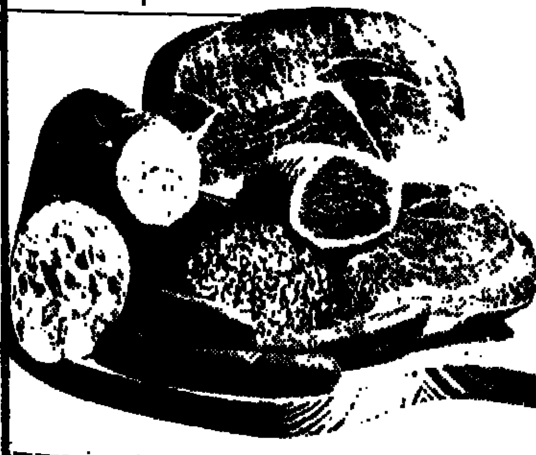
מבצע "תלמה"
"לטקס"
לביבות תפו"א
2.82 ~~3.36~~
מרק מוקרם
בטעמים שונים
2.46 ~~2.94~~
מיונז
500 גרם
רק 3.25
הסופגניה
הכי טובה
בעיר!!!
רק 0.80

קנו היום שלמו ב-1.2.89
לחברי מועדון שקם החל מ-75 ש"ח
לזכאי הקניה החל מ-100 ש"ח
במחלקות שאין חייבות בריבית

גלידה ריווירה
"שטראוס"
בטעמים שונים
רק 2.52
סבון "פלירט"
140 גרם "שמן"
0.85 ~~1.-~~
מבחר ענק של טרמוסים
25% הנחה



נייר טואלט
"לילי" ענק
"חוגלה"
14.60 ~~16.80~~
ריבה מעורבת
"ויטה" 880 גרם
2.85 ~~3.76~~
גבינה
"הצרפתיה הקטנה"
טעמים שונים
125 גרם
רק 2.66
מגן תחתון "קרפרי"
30 יחידות "רונדי"
3.50 ~~4.30~~



מפעל הבשר של "שקם"
שניצל הודו פרוס 500 גרם רק .15
בשר הודו טחון 500 גרם רק .99
נקניקיות בינגו 1 ק"ג רק .15
נקניק כפיר פרוס 200 גרם רק .48

חודש האופנה בשקם
סריגים
שלל סריגים חלקים וצבעוניים
ב-25% הנחה
סריגים יפהפיים
"אורדמקס"
ב-20% הנחה

מכנסיים
מבחר ענק של מיכנסיים
20%-25%
הנחה
מכנסי בנים
"בוקסר"
ב-15% הנחה
מכנסי כותן סטן
בצבעים אופנתיים
ב-25% הנחה
מכנס פוליאסטר כותנה
"ביימן"
52.- ~~69.-~~

תצוגות אופנה ברשת "שקם":
★ ב"שקם" ירושלים
ביום ד' 7.12.88 בשעה 17.30.
★ ב"שקם" בת-ים
במוצ"ש 10.12.88 בשעה 20.00.
★ ב"שקם" חיפה
ביום א' 11.12.88 בשעה 17.30.
★ ב"שקם" ק. מוצקין
ביום ב' 12.12.88 בשעה 17.30.

חודש האופנה בשקם
חגורות:
במבחר ענק לגברים ולנשים
ב-20% הנחה
לדוגמא:
חגורת עור
"פייר קרדין" לגבר
14.- ~~17.50~~

הרשת המובילה בישראל | הרשת המובילה ב

עבודת הגמר של יוכי שרם, ב„אומנית", מקום ראשון בברצלונה: רביד וצמיד מזהב לבן ופרספקט

זהב בברצלונה

ישראל על מפת עיצוב התכשיטים בעולם • שני סטודנטים של מכללת „אומנית" למלאכת מחשבת, ליאור בן־בשט ויוכי שרם, קטפו מקום ראשון בתחרות בינלאומית בברצלונה • גם בטוקיו ובז'נבה שמעו עליהם

■ נורית בה[illegible]

„אומנית", מכללה [illegible] קטנה למלאכת מחשבת של „[illegible]", המנוהלת בידי מינה ספנסקי – עשתה את זה, ובגדול. העלתה את עיצוב התכשיטים הישראלי על המפה הבינלאומית. שניים מבוגריה, תלמידי מגמת עיצוב התכשיטים קטפו כיתר את הפרס הראשון והיחידי בתחרות עיצוב בינלאומית, בברצלונה.

מתוך מאה מתחרים – שישה עלו לגמר. שני הישראלים זכו בפרס הגדול: מיליון פיזטות, שהן כ־9,000 דולר. שאר העולים לגמר גמרו בפרסי ניחומים בסך 850 דולר.

ליאור בן־בשט הלך על רביד יהודי מודרניסטי, שהקולר שלו מודר, פולש, והופך לחלק אינטגרלי של התליון. התליון, עיגול מזהב לבן, ממוסגר בטיטניום טבול בסגול, ירוק, וטורקיז, ומשובץ ביהלומים זעירים. ביצע הרברט בלנשטיין.

יוכי שרם ארזה צינור של פרספקט בסליל מזהב צהוב. את צידו השני כרכה בעלה מזהב לבן, יהלומים זעירים מעטרים סגר הזיתי. הדישיח מעניין של מירקמים, ביצוע: מוטי קאשי. הרעיון לסליל קפיצי נולד בעקבות פרוייקט של המכללה. במסגרתו צילמה יוכי קפיץ בכל מיני צורות. עדי אחר שלה, המצולם כאן: רביד הרמוניקה מוליק בירוק־סגול, ועגיל וסיכה תואמים, שעיצבה במסגרת פרוייקט בנושא השבשבות. הרעיון נולד מקיפולי עלי הדקל של הילדות. דלות החומר, נייר, תרמה במיקרה זה, לעושר העיצוב.

ליאור בן־בשט ויוכי שרם הם זוכים כפולים. בעידוד ראש מגמת עיצוב התכשיטים, מירי סופר, השתתפו גם בתחרויות בינלאומיות בטוקיו ובז'נבה. בטוקיו הנושא היה פנינים. רביד יפהפה של פנינים זעירות, הזולגות מתוך משפך ספירלי, זיכה את יוכי שרם במקום רביעי באותה תחרות, שבה השתתפו 1300 מעצבים מ־26 מדינות.

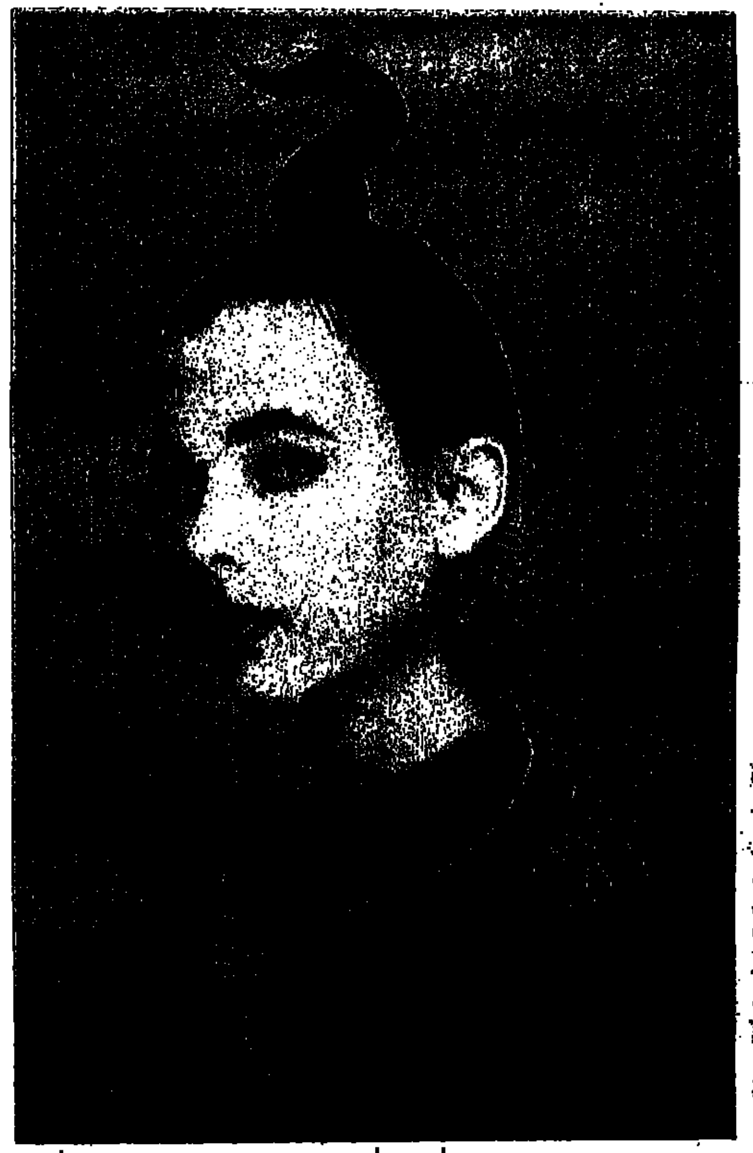
במקום רביעי זכו 10 מעצבים, ביניהם גם רינה סייר, מ„אומנית", שעיצבה סיכת מעטפה. מקום שני בטוקיו קטפה בוגרת נוספת, עדינה לגויאל, על סיכת אורלוגין, אחת משני הזוכים במקום שני.

גם בז'נבה עשו תלמידי „אומנית" חיל. ליאור בן־בשט, רינה סייר, איילה וייסר, ואורית שרמן, נמנים עם תריסר מעצבים, מתוך 150 משתתפי התחרות, שעלו לגמר, ונתבקשו לבצע את יצירותיהם. ליאור תכנן סיכה הבנוייה מצמר מלבנים, שניתן לענדה במיספר אופנים. אפילו כזוג עגילים. צבעוניות עדינה מצודרת של טיטניום ורוד, זהב לבן, אבן אמרלד ירוקה, ופנינה.

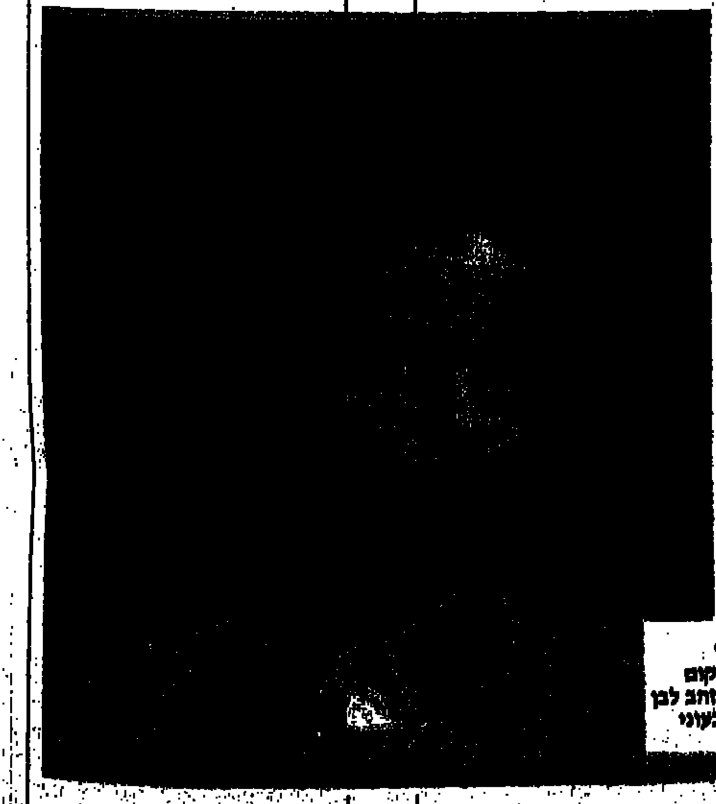
ליאור בן־בשט, 24, יליד ותושב בית־חנן שליד ראשון לציון, לומד באומנית מאז שחרורו מהצבא. יוצר גם עבודות מקרמה גדולות, ואהילים מרשתות של לולים. מאמין בתכנון עדיים מסתריים בביצוע מעולה, ללא פשרות או קיצורי דרך. יוכי שרם, 41, ילידת גרמניה, מרמת השרון, במקור מתמטיקאית. הגיעה לתכשיטים לאחר חמש שנות לימוד תורת סלילים, ושלוש שנות ציור אצל אריה לנרן.

בנו של נשיא התאחדות התכשיטנים הספרדית, הזמין ממנה אוסף, שמתוכו יבחר מספר דגמים לייצור במפעלו. יוכי היתה רוצה לראות דגש רב יותר על תכשיטים מקוריים בחומריהם, ובקוויהם. עדיים גדולים המופקים מחומרים אציליים־למחצה ואבנים חצי־יקרות, במקום התכשיטים המינוריים השיגרתיים, מהזהב הטהור שמסתובבים בשוק. על השגיהם בתחרויות הבינלאומיות אומרים ליאור ויוכי: „מירי סופר, ראש המגמה, שלמדה בלונדון, משקיעה את נשמתה בהוראה. היא שעודדה אותנו להשתתף בתחרויות. והתחרויות הכניסו את האנשים לאמביציה".

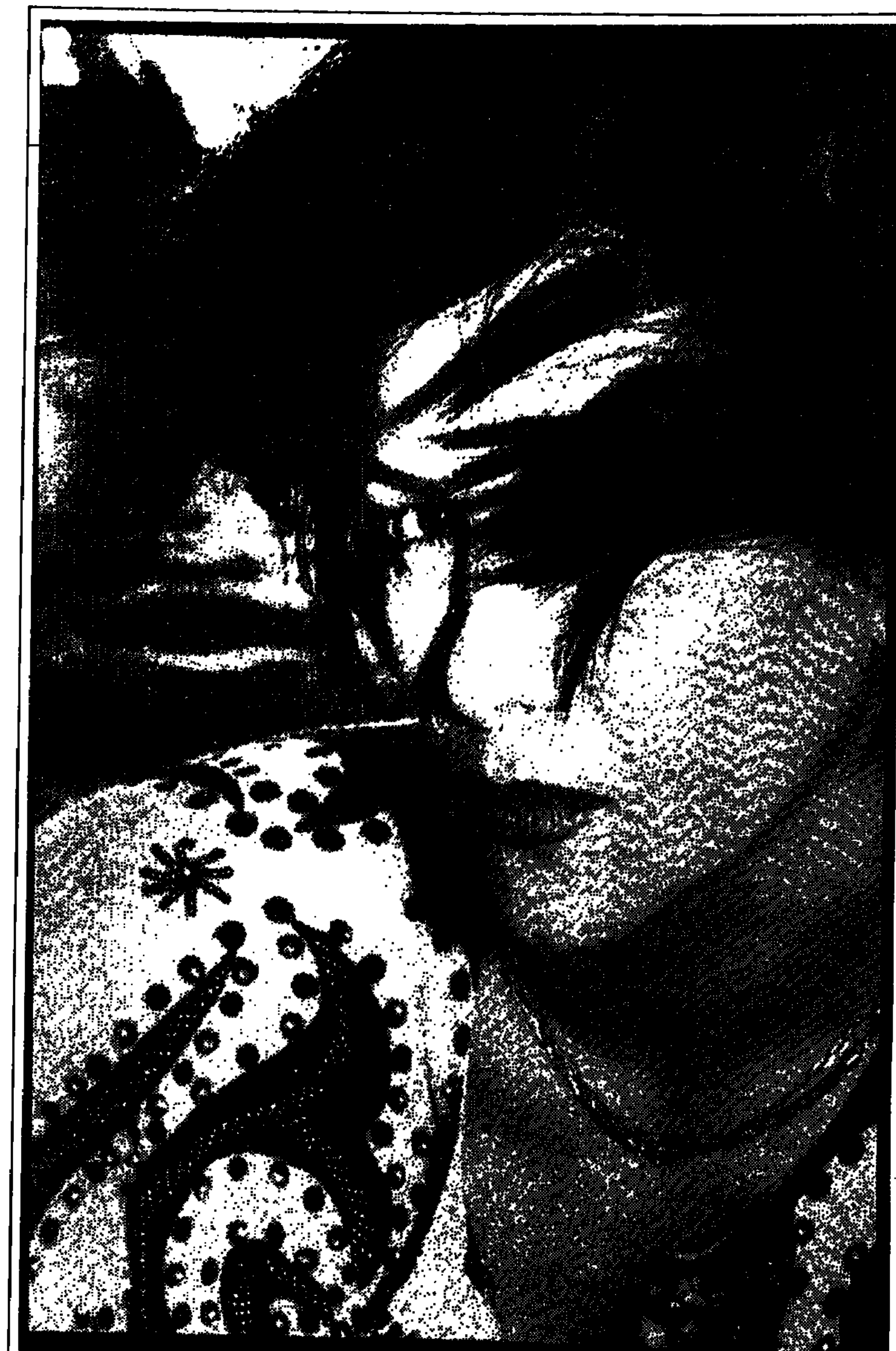
צילום: מנחם עוז
דוגמניות: ענת כרם
שיער: רונן מ„שוקי זיקרי"
איפור: עירית אייל־עוז



עדיי הרמוניקה מקרטון: עיצוב של יוכי שרם



עבודת הגמר של ליאור בן־בשט ב„אומנית", מקום ראשון בברצלונה: עדי זהב לבן מגוטגר בטיטאניום צבעוני ויהלומים זעירים



אילנה אביטל: חמישה שמות נוספים למחות

סקסית שלא באשמתה

אילנה אביטל עם „כיוונים נעלמים", תקליט חדש, סיגנון חדש • „אני קיצונית, אין אצלי אפור. הכל שחור ולבן", קומבינציה שעובדת על צבעי הבגדים, עטיפת התקליט, הריהוט, החתול • „משהו מפריע לי להגיע לשיא, לא חושבת שהבעיה שלי. חושבת שאני מספיק טובה"

■ **עמוס אורן**
תצלום: אוסנת קרסננסקי

הקסי, החתול שלה, עירוב מרתק של סיאמי ופרסי, הוא שחור־לבן. הותאם במיוחד, אומרת אילנה אביטל, לצבעיה האהובים. „הם משקפים את הפנימיות שבי", היא אומרת. „אני מאוד קיצונית. אין אצלי אפור. או שחור, או לבן".

אלה הם צבעי הריהוט והעיצוב בדירתה השכורה בנווה־אביבים. אלו הם גוני בגדיה. אפילו עטיפת תקליטה החדש, „כיוונים נעלמים", צולמה בשחור־לבן. לאן נעלמה הצבעוניות של חמשת האלבומים הקודמים? „בעבר אמרו לי מה לעשות. היום אני אחראית לחיי ולמעשיי. שחור־לבן זה בחירה שלי".

היא גרושה כבר שנה וחצי, אחרי תשע שנות־ביחד עם בעלה־מנהלה, המפיק שלמה צח. בפברואר ימלאו לה 29. היתה בת 17 וחצי כשנישאו. לא הספיקה להיות ילדה. לראשונה בחייה חיה לבד, עם בנם המשותף, עמית, בן תשע.

„לא אני המצאתי את הגירושין. היה קשה בהתחלה, אבל עברתי את זה, בתמיכה של משפחה וחברים. נתנו לי גב חזק. לא הייתי לבד. תמיד הרגשתי שאוכל להיות עצמאית וחזקה, ועוד לא הצלחתי לעשות חמישית ממה שאני רוצה.

„טכנית קשה לי. אני המפרנסת היחידה בבית. גם אמא, גם אבא. קשה עם ההופעות בלילות, וההשכמות המוקדמות, לשלוח את עמית לבית־הספר. אחרי החום והדאגה של שלמה, קשה לדאוג לבד לכל הדברים. שלא הכרתי. מס הכנסה, ביטוח לאומי, חשבונות, שיפוצים. אני עומדת על הרגליים. כל מה שיש לי זה כמו שלו, אם אפשר להגיד. אשקר אם אגיד שלא חסרים לי חיי משפחה מלאים, אבל מתרגלים. אין ברירה".

■■■

כאמור, התחתנה צעירונת. היום חריפה בה תחושת ההפסד. „לא הייתי חוזרת על זה", היא אומרת. „גם אינני מציעה לאף בחורה נישואין בגיל צעיר. קודם לחיות לבד. אני חושבת שהחמצתי הרבה. הפסדתי צבא, הפסדתי נעורים. לא הספקתי לפתוח עיניים, לא הצלחתי לנשום, והתחתנתי. היכרנו שישה חודשים וכבר רצנו. אחת התרופות שלי נגד גירושין היא לא למהר להתחתן. חתונה היא הליך משמח, אבל תהליך הגירושין כל כך עצוב וכל כך מדכא, ולא חושבת שהחיפזון שווה את זה".

אז חשבה אחרת. גם פער 18 השנים בינה לבין שלמה, היה זניח מבחינתה. היום היא רואה בפער הגילים אחת הסיבות העיקריות לנתק. „שלמה דרש ממני להיות בחורה צעירה עם ניסיון של בת 40, מבחינה רוחנית, ועוד לא היה לי ניסיון בכלל. ושלמה הוא בנאדם שעבר הרבה בחיים. הפער השפיע. אומרים שהאהבה מחפה על הכל. זה לא נכון".

– **אז ירדה לך אבן מהלב עם הגירושין?**

„לא יודעת אם זו אבן. אבל היום אני מתאימה לנישואין. הרבה יותר בשלה מבעבר".

– **יש לחץ בבית בכיוון זה?**

„כמו כל ההורים, במיוחד מעדות המזרח. לא מספיק להם שאני אמא. אני רק יוצאת עם בחור, והם מיד שואלים: 'מתי חתונה?'".

מחזריה הנוכחיים הם בני 30־40. „יצאתי גם עם בן 21, מיד אחרי הגירושין. אני קיצונית, כבר אמרתי. רציתי לראות איך זה בחור צעיר. מין חשק שלי, להרגיש נעורים, וטוב עם עצמי".

– **מיהו גבר החלומות מבחינתך?**

„אחד שיודע לתת כמוני. ואני מאוד נותנת מעצמי, עד כדי שיכרון חושים. רוצה שהגבר שלי ינהג כך כלפיי. חשוב, כמובן, שיהיה מסודר. שיהיה בנאדם ישר ואמין, שיפרגן לי, שיבין את המקצוע שלי. והוא יכול להיות קטן ונמוך, ולא הכי יפה בעולם. הכי חשוב שיהיה נשמה. שייתן את הנשמה בשבילי. זה חסר לי אצל שלמה. הוא נתן בצורה אחרת. הוא טיפוס סגור. פחות מראה רגשות. זה מאוד הפריע לי. גם העובדה שהיינו באותו מקצוע. למרות הניסיון שלו, מנישואיו הראשונים (לזמרת אילנית), לא הצלחנו להפריד בין הדברים. הבעיה הכי קטנה בעבודה עברה הביתה. הוויכוחים עברו גם למיטה".

– **איך עמית מסתדר עם הפופולאריות שלך?**

„מרגן אותו שילדים אחרים רצים אחריי, לא אותו. הוא מחבק אותי ושואל: נכון שאת רק שלי? אני חושבת שהוא גאה בי. בבית הספר מקניטים אותו שאמא שלו לא זמרת טובה, שלעולם לא תגיע לרמה של זאת וזאת. הוא מתעצבן. 'מה אני אשם שאני הבן של אילנה אביטל', הוא שואל. הוא עוד לא בגיל שיוכל לצפצף. הולך מכות? את זה הוא לא מספר לי".

– **כשהתחתנת, דיברת על כמה שיותר ילדים. ועכשיו?**

„שלושה ילדים זה המקסימום. בגלל שהחיים כאן לא קלים. עם כל הסמים, האיידס, תאונות הדרכים והמניאקים שמסתובבים ברחובות. רק מזה אני פוחדת. אני לא אומרת: לי זה לא יקרה. ועוד לא דיברתי על השירות בצבא שמחכה להם. גידול ילדים זה ממש מקצוע. פעם לא היו צריכים פסיכולוגים ויועצים".

■■■

את כלכלת ביתה מנהלת אילנה אביטל לבד. אין לה עוזרת. היא מבשלת, אופה. יש לה „רנו 5", מה־ל 88. לא רוצה להיות תלויה באף גבר בעולם. לא רוצה תמיכה. יש לה הכל. אבל לא תתנגד לחום ולאהבה.

„הכי חשוב לי בחיים שיהיה לי סיפוק, מכל סוג שהוא. באהבה, ביחסיי עם הבן שלי, בקריירה. בגלל שאני אמן־יוצר, אם אין לי סיפוק, אינני יכולה להתפקר".

היא משתוקקת לחופשה באי בודד, להשאיר בצד את דאגות הבית והקריירה, להשלים ספר שכותבת. כבר שמונה חודשים שלא הוסיפה בו מלה.

היא מורה שקיבלה את כל ההזדמנויות, עבדה עם האנשים הנכונים, שרה גם את החומר המתאים. ובכל זאת, משהו לא עובר טוב בקריירה שלה. ולדעתה, לא היא אשמה.

„יש לי בעיה בתקשורת. יש לדעתי פער ענק בין מה שהתקשורת רוצה ממני, לבין החום שהקהל נותן לי. אני חושבת: איפה טעיתי? יש משהו שמפריע לי להגיע לשיא שלי. לא יודעת מה. הולך לי מצויין בקהל, ואין לזה ביטוי בתקשורת. יש פיספוס, ואני לא חושבת שהבעיה שלי. אני חושבת שאני מספיק טובה.

„תחושת הפיספוס מלווה אותי מאז שהדביקו לי תווית של צרחנית. מה זה צרחנית? כך אני צריכה וכך אני אוהבת לשיר. כל הזמרות בעולם שרות כך. מאז ריטה זה נהיה לגיטימי גם בארץ. היא שרה כמו שזמרת צריכה לשיר. כששרתי כך את 'אותך', בפסטיבל הזמר ב־1977, לא קיבלו את זה. זאת לא צרחה, זו עוצמה. אני לא רוצה להיות זמרת של הגבעטרון, לא בנויה לסוג שירה כזה. קח לדוגמה את יהודית רביץ. רק באחרונה עלתה לצעקה. כל

(המשך בעמוד 22)

חי בגרמניה, עם הזכרונות

(המשך מעמ' 4)

לצביעת בדים, אחר־כך נעליים. מתעסק פה ושם גם בכסף, קצת בזהב. ליפמן שניידר, בקיצור, אינו בוחל בשום דבר. הוא צריך להתקיים. הוא צריך לחיות. בחוש המסחרי המפותח שלו, גילה שניידר, שכדאי להשקיע את המאמצים דווקא בצילום. וכך, תוך שלוש שנים, הפך, לדבריו, לסוכן הגדול ביותר בגרמניה למוצרי צילום.

שניידר החל לערוך גיחות קצרות לישראל, כדי למצוא לעצמו כלה. הוא רצה להקים משפחה גדולה וחמה, גם כפיצוי על המשפחה, שנלקחה ממנו באכזריות. בארץ הוא פוגש את מלכה, יפהפיה בלונדית עם עיניים כחולות, שנראית שיקסע לתפארת. הוא לוקח אותה עימו לגרמניה. שם נולדים שלושת ילדיהם: ריאנה, רונן ואורלינה.

„בגרמניה יש אנטישמיות כמו בכל מקום בעולם", אומר אדון שניידר על החיים שם. „ההבדל הוא, שהגרמנים צבועים. לא מוציאים מלה מהפה. אבל, הם יודעים מה דעתי עליהם. אני לא מסתיר אותה". שניידר חוזר ומדגיש, שאפילו אזרחות גרמנית לא הסכים לקבל. אין לו דרכון גרמני, רק תעודת מעבר.

כך או אחרת, בשנת 1972, כשהוידאו החל לחדור לשוק, מיהר שניידר למכור את עסקיו. הוא הקים לעצמו מלון קטן בן 80 חדרים, שממנו הוא מתפרנס בכבוד. לפני כעשר שנים, קנה את הבית ברמת־גן. הוא החל לחלק את זמנו בין מינכן לרמת־גן. הבת הקטנה, ריאנה, לומדת בגימנסיה. הבן רונן לומד מינהל עסקים ומלונאות בלתרון, ואילו אורלינה נישאה לבחור ישראלי ויש לה שני ילדים צברים.

כשהשתחרר מאימת ההשמדה הנאצית, לפני 45 שנה, היה לדבריו, צעיר בן מאה, אולי בן מאתיים. עכשיו, עם צאת סיפורו לאור, שוב אפשר להגיד עליו, שהוא מבוגר בן 61.

סקסית שלא באשמתה

(המשך מעמוד 21)

השנים שרה נחמה 'סליחות' ו'הילדה הכי יפה בגן'. יכול להיות שאם גם אני הייתי מתחילה ככה, היה העניין מסתדר לי".

■■■

ואולי אלו הפסטיבלים שהיא מרצה לעשות כדי לשרוד. כאן לא אמריקה, עם אפשרויות בלתי מוגבלות. גם השתתפות אובססיבית בתחרויות קדם־אירוויזיון, גם השנה תגיש מועמדות. זו אחת הדרכים לפרוץ לשוק האירופי. „הבעיה", היא חוזרת ואומרת, „היא בתקשורת. אבל אני לא טיפוס שמרים ידיים. אני אמביציוזית. אמשיך להוכיח. תמיד אדאג ואשאף לשלימות".

את המוסיקה שהיא עושה היום, היא מגדירה כפופ־מתקדם. זה מה שהיא מציעה ב„כיוונים נעלמים", אלבומה החדש, שנוסף להיות מעורבבת: דיסקו, יורופופ, היי אנרג'י. „אני אוהבת את מה שקורה היום, ולא מצטערת על דברים שעשיתי. פעם קורתי שירים פחות סנטימנטליים, היום אני שרה דברים יותר כואבים". שיר הנושא של תקליטה החדש מספר על אשה שלא יודעת להזדקן. „אני כבר לא ילדה, אולי מתחילה להרגיש כך".

התקליט החדש, אילנה מקורות, שרה את מה שהיא מעוניינת להפגין. היא משוכנעת ביחודיותה. „לא רק בשירה ובשירים. מלנך בראות אותו הבגד אותה תסרוקת. עפרה, ירדנה, גלי ורישה. בכלל זה קיצצתי בשיער שלי. תמיד שאפתי להיראות יחודית. אני לא רוצה להיראות [illegible]".

■■■

לא רבים יודעים שנולדה כבריג'יט אביטבול. יש לה חמישה שמות נוספים, לפחות.

„השמות הם רעיונות של שלמה, לשיירה; הוא רצה שם ישראלי, ואני מצדיקה אותו. אגב, רק הוריי ואחיי ממשיכים לקרוא לי בריג'יט. כשניסינו את מזלי בקנדה, לא נשמע להם אביטבול. אז שינינו [illegible]. באירופה קראו לי סנדרי מילר, וגם רבקה (כן [illegible]), כי החלפתי את ריקי גל בשיר שהיה שלה. באירופה אני ידועה כלנה, שם חתיבה שלי".

כלנה, יש לה פוסטר פרובוקטיבי, שבו היא מצולמת בתנוחת זחילה, כשחולצה קצרצרה מכסה את פלג גופה העליון. גם עטיפות תקליטים קודמים שלה, משדרים יצר־מיניות לא קטן.

— עובדת על דימוי סקסי?

„זה שאני מקרינה נשיות וסקסיות, לא אומר שאני עושה דברים כמו סמנתה פוקס, שחושפת את החזה שלה. אני סקסית מטבעי, זו לא אשמתי".

— לא טוב לך עם זה?

„להיפך, מרגישה עם זה נהדר. אם יש לי את הנתונים, למה לא. אני גאה בעצמי, בגופי ובנשיות שלי".

— ושל מי הרעיונות לעטיפות התקליטים?

„זה הראש שלי".

— בלתור, זה מכוונן?

„ברור שאני מודעת לזה".

— מכוון?

„מתמיד".

— [illegible]

„[illegible] אני לא חושבת שהיה לי [illegible] הוא רק היה ארוז, אבל הייתי סקסית גם קודם".

רונן אפרימר מציג את הסחורה: להיט במסיבות

חנות קטנה ומטורפת

במשך שנים הסתובב רונן אפרימר, 29, מהרצליה, עם המשפחה שהיתה בשליחות, בעולם, וליקט טריקים, גימיקים וקסמים בשיטת עשה זאת בעצמך. אפריקה, המזרח הרחוק, מערב אירופה, ארה"ב. את כל הגימיקים שליקט, בצירוף כמה שפיתח בעצמו, אסף לתוך חנות קטנה ומדליקה, בפאתי הרחוב הראשי של הרצליה, והדביק לה את השם „אפקט". כ־50 אלף טריקים, עם מחלקות לטריקי 'פחד', 'מעצבנים', 'גועל־נפש' רגיל, וגועל נפש למבוגרים בלבד. סקס, אלא מה.

הטריקים, ה„קסמים" בלשון העם, מרצפים את קירות החנות הקטנה, כולל חלון הראווה, המדפים והתיקרה. הרבה פלסטיק, גומי, ואפילו תרסינה. לכל חפץ שתי פנים. גלויים ונסתרים.

הילדים בסביבה מוצאים בחנות „מיני ארץ פלאות". אפשר לקנות שם פטנטים כדי לשגע את החברה בכיתה. הזמן הכי טוב, לפני הטיולים השנתיים. מטמינים מלכודת מצחיקה־מפחידה, או צובעים בצבעים שאינם מזיקים לעור ויורדים תיק־תק במים. חלפו הימים בהם היו הבנים מורחים את הפנים של הבנות במשחות שיניים.

איפה הגבול? אין גבול לדמיון. „בעיקרון", אומר רונן, „הטריק צריך להיות עם הרבה חוש הומור, וחשוב מאוד שלא יעשה רע לאנשים, אלא יצחיק גם את הקורבן. כשמישהו נכנס לחנות, אני מדבר איתו כמה מילים, מראה לו מה שיש, ובאותו זמן גם אני בוחן את הגישה שלו. לכל אחד יש משהו שמצחיק אותו. אני משתדל להתאים את דרגת ההעזה של הטריק לכל בן אדם. גימיקים של סקס למשל.

מה יש בסל הסקס? קונדומים ארוזים כסוכריות, או כמסטיקים. דברים כאלה.

אפרימר: „היו לי המון היסוסים בקשר למוצרי הסקס. חשבתי, אולי זה גס מדי, אבל הופתעתי מן הביקוש העצום, בעיקר מצד אנשים מבוגרים, שמשתמשים בהם במסיבות של שישי בערב. הם אומרים שזה פשוט עושה את המסיבה"

דוגמאות חינוכ[illegible] יותר: סט לשומרת [illegible] מערכת כלי שולחן [illegible] אופן, שלא ניתן להשתמש בהם לאכילה. המסר למקבלי המתנה ברור. חינוכי פחות: שטרות כסף רגילים, הקשורים בגומיה מיוחדת התולשת אותם מידי המקבל. לא מומלץ לשימוש בסופרמרקט.

במדור למעשנים, סיגריות שאי אפשר לאפר אותן, מאפרות המבזיקות ברגע שנוגעים בהן עם הסיגריה. למרבית הטריקים, ספח הוראות. „יש כאלה שאוספים טריקים, וכבר מכירים כמעט את כולם. כדי לנסות ולהפתיע אותם, אני מנסה להכניס כמה טריקים חדשים כל שנה. צריך ראש טוב עבור זה. לא כל אחד יכול".

■ אשר וטורי

■ תצלום: רזי

להשמין לפני ההריון

צעירות רזות, ששומרות על דיאטה ומשקל נמוך, כדי להתאים את עצמן לגיזרה שבאופנה, צריכות לדעת, שאם אינן מצליחות להרות, לא תמיד הפיתרון עבורן הן תרופות להגברת הפוריות. לעיתים, הבעיה נעוצה במישקלן, כך ד"ר ג'ק פרישמן, מאוניברסיטת רוקפלר, בניו־יורק.

המומחה הסביר, בימים אלה, שהוא עצמו ממליץ לכל אשה שפונה אליו לטיפולי־פוריות, להעלות תחילה כמה קילוגרמים על עצמותיה.

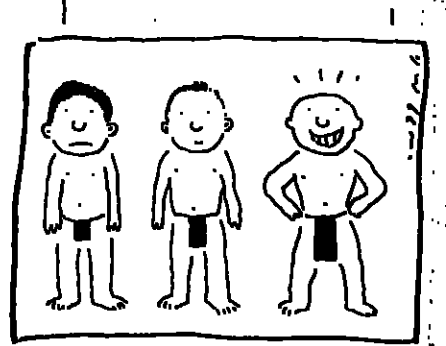
עצת הדוקטור: שלושה חודשים של תזונה בריאה, עשירה בכל אבות־המזון, ויטאמינים ומינרלים. בוגרות של דיאטה קיצונית ממושכת, סובלות גם משיבושים הורמונאליים, תופעה מוכרת אצל רקדניות־באלט ואתלטיות.

ד"ר מלאני דיוויס, מאוניברסיטת מידלסקס באנגליה, ששמעה את המלצת המומחה האמריקני, הודתה, שהיא עצמה ניסתה לשכנע צעירות רזות להוסיף כמה קילוגרמים למשקלן, כסיוע להשגת הריון, אך נכשלה. אף אחת מהמטופלות שלה, שבאו עם ליקויי־פוריות, לא רצתה להוסיף כמה מאות קלוריות לתפריט שלה, או להעלות במישקל לפני ההריון.

סיכום ביניים: יש בעיה. אבל, לפני שמסתערים על הטיפול ההורמונאלי — שווה לנסות כמה שבועות של ארוחות טובות ומזינות. אם לא יועיל — לא יזיק.

■ דבורה נמיר

כגודל הקרחת



האם יש סימנים חיצוניים, שמסוגלים להצביע על היותו של גבר פורה, או על רמת פוריותו? מסתבר שכן. כמו לתופעות אחרות בטבע, כך גם לפוריות יש ביטוי חיצוני. ולעיתים אף כזה, שניתן להבחין בו, וללא קושי.

ואין הכוונה למימדים שמתחת לבגדים — כמו גודלם, מציאותם או חסרונם של האשכים, אלא לסימנים חיצוניים ואמינים, שקל לזהותם.

ומשום שמדובר בסימנים שמעל לפני התורה, והיות שבטקסטים אלה אנו עוסקים בעולם החי כולו, הרי שאין לנו אלא לחשוף, לשם השוואה, את הגמל, שנושף מפיו, בשעת ייחום, את ה„רולה", אותו כלון גדול ונפוח, שמשמש לו כגול ומצביע על חיותו מיוחם.

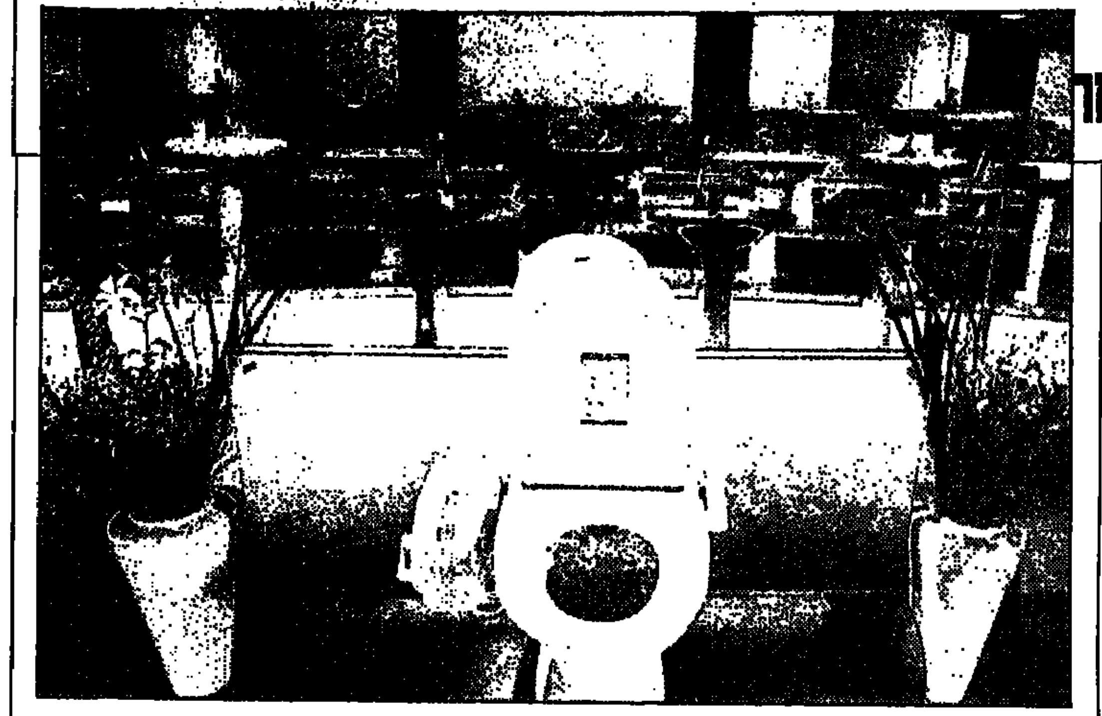
ומכיוון שהוא מיוחם, הרי שהוא מפחת בצורתה של „רולה" זאת — שהיא אלא האהבה של החיך הרך ומשל, במצב נורמלי, ונעלם לתוך הלוע — לזכרים האחרים לשם ולהתרחק, ולנקבות — לבוא אליו.

היות שגודלה של ה„רולה" נמצא ביחס ישיר לגילו של הגמל — כשהוא קטנה בצעירותו, גדלה בבגרותו, וקטנה שוב בזקנתו — הרי שנבדק הקשר בין גודלה של ה„רולה" לבין רמת ההורמונים שבדמו.

קשר שאכן נמצא, והראה על מיתאם ברור, בין גודל ה„רולה" לבין רמת הורמון המין הזיכרי, הטסטוסטרון, בדמו.

ולא רק זאת, אלא שנמצא שגם גמלים בוגרים ובריאים — אך שלוקים בפוריותם — נושפים מפיהם „רולה" קטנה מהרגיל, דבר שמחזק את ההנחה, שיש קשר ישיר בין גודל ה„רולה", רמת הטסטוסטרון ופוריותם של גמלים וכיום [illegible] האחר — גודלה של הקרחת. כלומר, טענה חוגרתה שיש קשר ישיר וברור בין גודלה של הקרחת לבין רמת הטסטוסטרון, ויפריותם, פוריותם וגבריותם של גברים. את זה, טוענים בעלי הקרחת.

■ אמיר בנימין



תצוגת טואלט בטוקיו: לתוספת נוחות, מושב מחומם

גן־עדן תחתון

„אני אוהב בתי שימוש" — בהצהרה רבת־משמעות זו יצא גבר יפאני בן 57, העונה לשם יאקו, כשענה לראיון־בזק באולם תצוגה בטוקיו, שבו הראו לקהל הרב שצבא על המקום, את כל פלאי הטואלט המודרני. „ישיבה על אסלה חמימה, ביום חורף קר — אח! זהו המקום היחיד שבו אני יכול להירגע".

כיפאן נפגשים היטב ההיגיינה והקידמה הטכנולוגית, והאנשים היצירתיים שם המציאו להם פטנטים מרהיבים בתחום. לא עוד בית־שימוש שאנו מכירים, עם אסלה ועליה מושב עם חור. הו, לא. עכשיו יכולים היפאנים להתיישב על מעין בידה מודרני, ששוטף בזרמי מים נעימים את המקום שבו ניגבנו עד עתה בנייר, ולאחר מכן, מקבל אותו מקום אחורי ייבוש אוטומטי באוויר חם. ולהשלמת העינוגים — מושב האסלה מחומם מראש.

הבידה הזה נוצר כבר ב־1980, לאחר שתי שנות מחקר, שבהן הצליחו הטכנולוגים היפאנים לקבוע בדיוק, אבל בדיוק — את הזווית המתאימה של זרמי המים, כך שיפגעו ממש במטרה, ולא יחטיאו. חברת „טוטו", היצרנית, משווקת את הסחורה הזו במלוא המרץ, כשמודעות הפירסומת המלווים את מסע־המכירות אומרות: „תנסה את זה שלוש פעמים — והישבן שלך יאהב את זה". זאת ועוד: „אל תאפשר לאנשים לומר מאחורי גבך, שהאחוריים שלך מלוכלכים"...

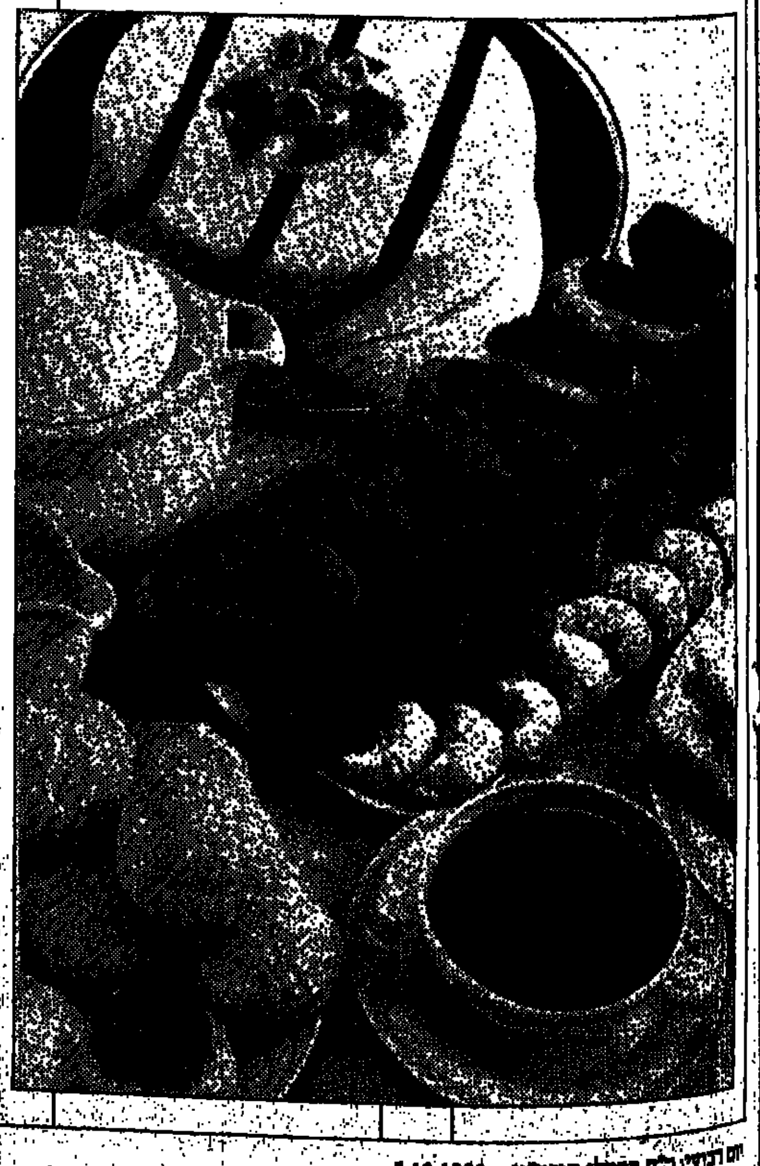
עד כה, טוענים היצרנים, הם הצליחו להחדיר את הבידה לאחד מכין כל שמונה בתים יפאניים. השלאגר האחרון נקרא „ווֹשלט קווין". חוץ מכל המינוקים שכבר נזכרו, אפשר לקבל בבית הכבוד גם מפיג ריחות, מיתקן שלט־רחוק להפעלת רדיו, מעיינות־מים קידמיים ואחוריים וגם מיתקן חימום. מי שמתבייש להזמין אסלה כזו לביתו, לנסיון — אין לו בעייה. „טוטו" תשלח לביתו מפה מדויקת של טוקיו, שבה מסומנים 28 חנויות שבהן אפשר להתיישב בניחותא ולבדוק את הכיסא המתיו. על המסה כתוב: „גן העדן התחתון של טוקיו".

באביב שעבר נפתח לקהל בטולט שבנוי משתי קומות, הכולל חדר מנוחה, שהם למעשה בתי־שימוש אקסקלוסיביים. יש שם ששה חדרי־חור כאלה, ששמותיהם לקוחים מאוצר הדימויים הבינלאומי: „שושנת ורסאי", „בית המאה בווינה", ועוד. בכל חדר — הנקשה המתאים לו ולשמו. במיבנה הושקעו 4 מיליון דולר, והיזמים מקווים להחזיר את ההשקעה תוך ארבע שנים. עד עתה מבקרים בו כ־2,000 איש, ולו כדי לראות את הקוריוז.

מה עוד חדש בשטח חדרי הנוחיות? יש אסלות שניבנות בתוך כורסאות מרופדות; יש חדרי־כבוד שבהם עושים כבוד לבנאדם, ומשמיעים לו מוסיקה, כדי שרעשי הסימפוניות יתגברו על הרעשים הטבעיים. יש חדר שמאפשר ליושביו להשקיף אל הנוף שבחוץ, מבעד לחלונות זכוכית ענקיים.

■ שירות „טיים"

שעת תה אנגלית



לשני המשקאות החמים המובילים בעולם, הקפה והתה, יש מיטען רגשי בלתי מוסבר. הקפה הטוב הוא מסמלי הארוח של בן המזרח הקרוב, בן המדבר ואילו הכנת התה והגשתו הועלתה לדרגת אמנות אצל עמי המזרח הרחוק, סין ויפן. האנגלים הוסיפו לזה מידה לא מעטה של סנוביות, והפכו את שעת התה לשעת מבחן.

זוכרים את ליזה דוליטל מגבירתי הנאוה? כשפרופסור היגנס סבר, שהגיעה שעת המבחן הראשונה שלה, הביא את נערת הפרחים אל אמו, לתה של חמש.

אצלנו מנסה חברת „ויסוצקי", הוותיקה ביצרניות התה בארץ (ורוב הזמן גם בלעדית) לחבב עלינו את תרבות התה הבריטית. תה עם 'סקונ'ס' ו'מאפינ'ס'. הסקונ'ס, לחמניות אנגליות פריכות, המוגשות בשעת התה והמאפינ'ס, סוג אחר של לחמניות, מתוק מעט יותר. עם הלחמניות, שזה מקרוב באו, נוהגים האנגלים להגיש גם חמאה, ריבה וקצפת. אפשר גם להגיש עוגה אנגלית.

על קלוריות החלטנו שלא לדבר הפעם.

במרכז ההדרכה של „תנובה־אסם" מתכנסות אחת לשבועיים נשים מכל הארץ, משלמות 15 שקלים ולומדות לארח עם תה, להכין אותו כהלכה ולאפות את הלחמניות המיוחדות. הן שואלות שאלות וטועמות את העוגות.

עיקרי הדברים: התה בעל הארומה הוא תה עלים. שופכים לקנקן התה מעט מים רותחים, כדי לחממו לקראת עלי התה. שופכים את המים. מכניסים עלי תה, כפית לכל כוס מים ועוד כפית עודפת. מוסיפים את המים הרותחים, מכסים במיכסה וממתינים 4 דקות. אפשר להניח על השולחן גם קנקן מים רותחים, כדי שכל אורח יווסת לעצמו את חוזק התה. חיוני להניח מסננת קטנה, למי שלא אוהב עלי תה בספל הפרטי שלו.

רוב סוגי התה מתאימים גם לחלב וגם לסוכר. תה סיני (תה ירוק, שלא הגיע לתסיסה) שותים ללא תוספות וללא המתקה. התה הנפוץ ביותר אצלנו הוא תה שחור (שהגיע לתסיסה מלאה) ותה שכמעט אין רואים בארץ הוא תה ארום (חצי תסיסה).

מי שלא רוצה לטרוח עם עלי תה, אבל רוצה להישאר אלגנטי — יכול להכין קנקן שלם משקיות תה.

סקונ'ס — המתכון

המיצרכים ל־20 לחמניות: 4 כוסות קמח תופח, 2 כפות סוכר, 1 כפית מלח, 100 גרם חמאה, 4 ביצים טרופות, 2/3 כוס חלב.

אופן ההכנה: מערבבים את הקמח עם הסוכר והמלח. מוסיפים את החמאה בחתיכות קטנות, ומאחדים בקצות האצבעות עם המיצרכים היבשים. מעבירים 2 כפות מתערובת הביצים לצלוחית נפרדת. את יתרת הביצים מוסיפים לחלב. טורפים יחד ומוסיפים לתערובת הקמח, מכינים מהכל כדור בצק ומטפלים בו מעט ככל האפשר. לא ללוש! שוטחים את הבצק בעזרת הידיים על מישטח מקומח. צריך עלה בעובי 2 ס"מ. קורצים בעזרת כוס גדולה (קוטר 7.5 ס"מ) עיגולים מהבצק. מניחים בתבנית משומנת, ומברישים בביצה שנותרה. אופים 15 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני.

■ נורית ארד